JOSEPH MITCHELL

El fondo del puerto

Prólogo de Lucy Sante

Traducción de Álex Gibert

ANAGRAMA
Panorama de narrativas

EL FONDO DEL PUERTO

JOSEPH MITCHELL

ANAGRAMA
Panorama de narrativas

Título de la edición original:
The Bottom of the Harbor

Edición en formato digital: enero de 2023

© imagen de cubierta, «New York, New York. A scene at Fulton's fish market», cortesía de la Biblioteca del Congreso de los Estados Unidos

© de la traducción, Álex Gibert, 2023

© Joseph Mitchell, 1944, 1947, 1951, 1952, 1956, 1959

© EDITORIAL ANAGRAMA, S.A., 2023
Pau Claris 172, Principal 2ª
08037 Barcelona

ISBN: 978-84-339-1698-3

Composición digital: www.acatia.es

anagrama@anagrama-ed.es
www.anagrama-ed.es

Para Nora y Elizabeth Mitchell

PRÓLOGO

Cuando los reportajes de este libro se publicaron por primera vez, entre 1944 y 1959, el puerto de Nueva York estaba en su apogeo. El puerto y sus múltiples oficios eran parte integrante del tejido urbano, de su día a día, con lo que pasaban desapercibidos a la mayoría de la población. Esa es la suerte que suelen correr las tradiciones, y de ahí que casi nadie pudiera prever su eclipse. Dos décadas después de la publicación del libro, la mayor parte de su contenido había pasado a la historia. Tal vez Joseph Mitchell no supiera que estaba escribiendo el epitafio del puerto, pero era muy consciente de su frágil condición, tan contraria a las apariencias.

La caducidad de todos aquellos entornos urbanos ordinarios que en su momento parecían perdurables, casi inmutables —razón de más para pasar inadvertidos—, era una de las grandes preocupaciones de Mitchell. Aunque procediera de una zona rural de Carolina del Norte, se había impregnado a conciencia de la ciudad, tanto de su historia como de su ajetreo cotidiano, y no había nadie más capacitado que él para percibir sus cambios y lamentar sus deterioros. En la década de 1960, cuando el barrio que albergaba el Washington Market —la gran plaza de abastos que había gobernado la dieta de Nueva York desde el siglo XVIII— fue demolido en nombre del progreso, Mitchell salía a recorrer sus escombros y recolectaba pequeños objetos anónimos que habían sido parte del mobiliario cuando el barrio bullía y los devolvía a la vida con un nuevo uso conmemorativo.

Pero no hay que confundir a Mitchell con un mero arqueólogo urbano. Si el puerto lo atraía de tal manera era sobre todo porque le interesaban sus gentes, sus procesos, sus técnicas especializadas, sus sedimentos de tiempo, sus pugnas particulares con la tradición, sus anexos y recovecos y cuartos contiguos olvidados por la historiografía más general. También eran sus cualidades sensoriales las que lo atraían al puerto: la sonoridad de sus nombres y el aspecto de sus cosas y el sabor de sus productos y su olor a mar. En sus reportajes se pasea por lugares que reúnen muchas de estas fascinaciones; ve trabajar a las gentes, escucha sus historias, las paladea en el momento y al mismo tiempo las contempla *sub specie aeternitatis*. Un hotel

abandonado encima de un bullicioso restaurante de pescado; los últimos restos contaminados de los viveros de ostras y almejas del puerto, tan abundantes en otro tiempo; las vidas y hazañas de las ratas que llegan a la ciudad en las bodegas de los barcos; el lento declinar de un antiguo asentamiento de esclavos liberados de Staten Island; el faenar de un patrón de la mayor flota pesquera de la región; las curiosas artes de los pescadores de sábalo de un pueblo de Nueva Jersey, al pie de las Palisades: historias todas ellas rebosantes de color, de sabor, de humor y de anécdotas, de detalles de precisión museística e indicios de una inminente desaparición.

Mitchell era un hombre de variados intereses, un rumiador, un catalogador, un caminante empedernido y, a todas luces, uno de los oyentes más atentos que han existido. Del mismo modo que el término «periodismo» se queda corto para describir su labor, sería del todo inadecuado llamar «entrevista» a su principal herramienta de trabajo. Mitchell no usaba magnetófonos (tampoco es que los hubiera, por aquel entonces) y ni siquiera hacía muchas preguntas. Al parecer, tenía una forma de escuchar que bastaba para tirar de la lengua indefinidamente a sus interlocutores. Luego se limitaba a reproducir lo que había oído, con el debido respeto hacia cada persona y su habla particular, pero sin la fidelidad servil a las minucias que hoy imponen los verificadores de información y los asesores jurídicos, y convirtiendo de paso a sus interlocutores en consumados maestros de la prosa coloquial americana.

El arte verbal de Mitchell es sutil y puede resultarle casi invisible al lector ocasional. Es un efecto intencionado. Pocos escritores ha habido tan discretos como Mitchell, cuya extrema circunspección es uno de los contrastes más llamativos entre él y A. J. Liebling —amigo suyo y colega del *New Yorker*, a quien además le unía un mismo entusiasmo por la ciudad de Nueva York, la cocina tradicional y el habla popular—, tan rollizo, alegre y extrovertido como Mitchell flaco, melancólico e introvertido. La sutileza de su prosa está además en consonancia con su estética profundamente norteamericana. Mitchell, cuyo libro de cabecera era el *Ulises*, creó un equivalente en prosa de la rigurosa y engañosa simplicidad de la fotografía de Walker Evans y la pintura de Charles Sheeler. Su recurso preferido era la enumeración y su conjunción preferida era «y»: «polvo y hollín y arenilla y borra»; «almejas y mejillones y gambas de fango y caracolas y cangrejos y gusanos y plantas marinas»; «viejas anclas y ruedas dentadas y boyas y bolardos y hélices». El resultado de la yuxtaposición de tales objetos es sobrio como los muebles de Shaker y comunicativo como un travelling cinematográfico. Parece también igual de eficaz que el revestimiento de tablones habitual de las casas estadounidenses, aunque cabe destacar que en la misma página que la

última de estas enumeraciones Mitchell registra el mensaje de un letrero de neón intermitente: «SPRY PARA EL HORNO, SPRY PARA EL HORNO, SPRY PARA EL HORNO». En las cadencias de Mitchell no hay nada accidental.

En su texto más personal y revelador, la introducción a su antología *Up in the Old Hotel* (1992), Mitchell menciona su afinidad con la obra del artista plástico mexicano José Guadalupe Posada, famoso por sus tétricas chirigotas y sus grotescos esqueletos encopetados, y destacado exponente del humor patibulario. Esta faceta de su obra se hace patente en este libro desde el mismo epígrafe: «Entran y salen / del cuerpo los gusanos…» Si Mitchell hubiera vivido en la época isabelina tal vez lo habrían tomado por un anticuario, como otra alma gemela, Robert Burton, el meditabundo e infatigable enumerador que compuso la *Anatomía de la melancolía*. Al igual que Burton, Mitchell se lleva aquí sus reflexiones a los cementerios y las ruinas, a los oficios sentenciados y las tradiciones caducas, pero lo que en un principio podría parecer una veta morbosa resulta ser más bien una práctica homeopática. Mitchell sabía que la conciencia de la muerte es necesaria para entender el ciclo regenerativo y el mundo en su constante evolución, y era capaz de saborear el hecho —mortificante, por otro lado— de que tantas facetas de ese mundo se den por sentadas y solo en su ocaso puedan apreciarse con nitidez. Cuanto más contemplaba el fin de todas aquellas cosas, mayor era su apetito por la vida, los placeres sensuales y el desorden creativo. Y es así como este libro de reportajes de corte periodístico resulta albergar en su trasfondo algunas de las cuestiones fundamentales de nuestra existencia.

LUCY SANTE

Entran y salen
del cuerpo, los gusanos. Se comen tus tripas
y se comen tus manos…

Canción infantil

NOTA DEL AUTOR

Los reportajes que componen este libro aparecieron inicialmente en *The New Yorker*, pero no en el mismo orden. El primero, «En el viejo hotel», se publicó en la revista con el título de «The Cave» en el número del 28 de junio de 1952; el segundo, «El fondo del puerto», salió en el número del 6 de enero de 1951; el tercero, «Treinta y dos ratas de Casablanca», se publicó en el número del 29 de abril de 1944; el cuarto, «La tumba del señor Hunter», apareció en el número del 22 de septiembre de 1956; el quinto, «Patrón de arrastre», se publicó en dos entregas en los números del 4 y 11 de enero de 1947; y el sexto, «Los ribereños», salió en el número del 4 de abril de 1959.

Los personajes de todas estas historias están vinculados de un modo u otro a las aguas que rodean la ciudad de Nueva York.

EL FONDO DEL PUERTO

EN EL VIEJO HOTEL

De cuando en cuando, para espantar los pensamientos de muerte y desolación, me levanto temprano y me acerco al mercado de pescado de Fulton. Suelo llegar hacia las cinco y media y me doy una vuelta por las dos inmensas naves del mercado viejo y el mercado nuevo, que por delante dan a South Street y por detrás se meten en el East River, apuntaladas sobre maderos. A esa hora, poco antes de que comience el trajín, en los puestos rebosantes se amontonan entre cuarenta y sesenta especies de pescado y marisco procedentes de la Costa Este, la Costa Oeste, el golfo de México y media docena de países extranjeros. El amanecer brumoso de los muelles, el jaleo que arman los pescaderos, el olor a algas y el espectáculo de toda esa abundancia me producen siempre un bienestar que a veces raya en la euforia. Deambulo entre los puestos una hora o así y luego entro en el Sloppy Louie's, un restaurante muy animado, donde me como un desayuno generoso, barato y reparador: unos huevos revueltos con arenque ahumado, una tortilla de huevas de sábalo, unas vieiras frescas con panceta o cualquier otra especialidad de la casa.

El local ocupa la planta baja de un viejo edificio en la esquina opuesta a las naves, en el 92 de South Street. La fachada da al río, entre el muelle de descarga del mercado y el embarcadero de la vieja línea de Puerto Rico. El bloque tiene seis pisos de altura y dos ventanas en cada uno. Como la mayoría de los edificios del distrito, se construyó con ladrillo artesanal del Hudson, un ladrillo rosáceo y relativamente delgado que se fabricaba en Haverstraw y otros pueblos de la ribera del Hudson y se transportaba a la ciudad en gabarras. Tiene una cornisa metálica labrada y un tejado de pizarra abuhardillado. Es uno de esos viejos y hermosos edificios simétricos de la orilla del East River que se han ido abandonando a la ruina. Las ventanas de los cuatro pisos superiores llevan muchos años cegadas con tablones, en el canalón que baja por la fachada la corrosión y la herrumbre han ido abriendo orificios y al tejado le faltan varias pizarras que se han desprendido aquí y allá. Pasadas las dos o las tres de la tarde, cuando termina la jornada y los puestos comienzan a cerrar, algunas de las rollizas y mugrientas gaviotas que viven de los desperdicios se posan en la cornisa y encorvan el cuello para acechar

la calle.

Hará nueve o diez años que frecuento el Sloppy Louie's y el propietario y yo somos viejos amigos. Se llama Louis Morino y es un hombre contemplativo y generoso de mucho mundo y sesenta años largos. Louie es del norte de Italia. Nació en Recco, un pueblo pesquero y de playa situado veinte kilómetros al sureste de Génova, en la Riviera de Levante. Recco es antiquísimo, data del siglo III. Muchas mansiones del pueblo y sus alrededores pertenecen a familias de Génova, Milán y Turín que pasan allí los veranos. Algunas temporadas aparecen también unos cuantos ingleses y americanos. A juzgar por la ristra de postales coloreadas sujetas con cinta adhesiva al espejo que hay detrás de la caja registradora, es un pueblo de callejuelas empinadas y altas casas rectangulares de piedra, con los muros enlucidos y las fachadas estarcidas con madonas, ángeles, flores, frutos y peces. Es creencia popular que el dibujo del pez ahuyenta el mal de ojo y es este motivo el que suele adornar los dinteles de puertas y ventanas. En casi todos los patios se alzan enormes y frondosas higueras. En el centro del pueblo hay un mercado al aire libre donde pescadores y campesinos venden sus productos en expositores montados sobre caballetes. El padre de Louie era pescador. Se llamaba Giuseppe Morino, pero lo llamaban Beppe du Russu, que en genovés viene a ser Pepe el Pelirrojo. «La mía era una de las viejas familias de pescadores de Recco que, según decía el párroco, llevaban faenando en aquellas aguas desde la época romana», cuenta Louie. «Vivíamos en Vico Saporito, una calle pavimentada de conchas rotas que bajaba serpenteando hasta al mar. Mi padre pescaba a la jareta, como dicen allí, y también calaba nasas y poteras para pescar langostas y calamares. Los pulpos los pescaba al espinel. Cuando el tiempo era propicio se iba remando hasta una gruta submarina, fondeaba allí la barca y largaba el espinel, que es un cabo largo con varios cebos de carne cruda intercalados cada dos palmos y una piedra atada al extremo. Los pulpos salían disparados de las profundidades, se lanzaban sobre las carnadas y quedaban atrapados. Mi padre solo tenía que izar el espinel poco a poco, desprender los pulpos de los cebos y lanzarlos a un barreño que llevaba a bordo. En un par de horas sacaba suficientes para saturar el mercado de Recco. Aquella gruta estaba repleta de pulpos, los había a carretadas. La había encontrado él y tenía el monopolio. Los demás pescadores ni se acercaban, la llamaban la gruta de Beppe du Russu. Además de la pesca, tenía en la playa una vieja casa de baños destartalada para que se cambiaran de ropa los veraneantes. Estaba construida sobre pilotes y tendría unas cincuenta o sesenta cabinas. La llamábamos Bagni Margherita. Mi madre llevaba un chiringuito que tenía adosado.»

Louie se fue de Recco en 1905, poco antes de cumplir dieciocho

años. «Quería mucho a mi familia y al marchar se me partió el alma», cuenta, «pero tenía cinco hermanos y dos hermanas y yo era el mayor, y en Recco había ya demasiados pescadores. La casa de baños nos daba lo justo para ir tirando y me atormentaba la idea de que algún día no tuviéramos de qué vivir, así que me costeé un pasaje de Génova a Nueva York fregando cacharros en la cocina de un vapor y al llegar a puerto me fui derecho a un asador de la calle Ciento treinta y ocho Este del Bronx regentado por un tal Capurro, que era de Recco y conocía a mi padre de cuando eran chicos.» Capurro le dio a Louie un empleo de lavaplatos y le enseñó a servir mesas. Se quedó allí dos años. Durante los siguientes veintitrés trabajó de camarero por todo Manhattan y Brooklyn. Trabajó en tantos restaurantes que ha perdido la cuenta; solo recuerda el nombre de trece. La mayoría eran locales medianos, de esos que anunciaban «carnes a la brasa», «especialidades en pescados y mariscos» y «mesas para damas». En el invierno de 1930 decidió arriesgar sus ahorros y establecerse por su cuenta. «El crack de la bolsa había arrasado con todo», recuerda. «La depresión se nos venía encima y yo sabía de varios restaurantes en Manhattan que podían comprarse a precio de ganga con su permiso, su mobiliario y su reputación. Eran todos locales a la última. Pero un día fui a topar con un camarero que había sido compañero mío y que me habló de un local en venta, un viejo restaurante ruinoso en un viejo edificio ruinoso junto al mercado de Fulton. Fui a verlo y me lo quedé. Me lo quedé porque el mercado de Fulton me recuerda a Recco. Son dos lugares que están a años luz y, aun así, se parecen mucho: el olor a pescado, ese aire lastimoso que tiene todo, el comercio callejero, los tejadillos sobre las aceras, los gatos que roen cabezas de pescado por las esquinas, las gaviotas en los canalones y toda esa gente que no para de dar la lata, de reñir y armar bronca. Ronda por aquí un viejo pescadero, un italiano tozudo y vivaracho que tendrá en el banco un millón de dólares, pero viste como un pedigüeño. Se pasea arriba y abajo por el muelle, metiendo la mano en los barriles y sacando pescados por la cabeza o por la cola para sopesarlos y calcular su valor hasta la última milésima de centavo, y anda siempre dando voces y canturreando y disfrutando de la vida. Por la cara que tiene y por su talante me recuerda tanto a mi padre que a veces, cuando lo veo pasar, me pongo de buen humor, y a veces se me parte el corazón.»

Louie es un hombre robusto de un metro setenta. Su cara recuerda a la de un búho: la nariz aguileña, las cejas espesas y unos ojos grandes, castaños y observadores. Tiene el pelo cano y la tez rojiza, cuajada de pecas y manchas de vejez, como el dorso de las manos. Gasta unas gafas con la montura de color carne. Es patizambo, tiene el hombro izquierdo más bajo que el derecho y se mueve arrastrando los pies, con la cabeza erguida y unos andares dislocados de camarero

veterano. Va siempre hecho un pincel. Los trajes se los hace un sastre muy cotizado del barrio de la bolsa, que está cerca del mercado. Por la mañana, nada más llegar al restaurante, se pone un delantal limpio y una chaqueta de lino marrón. Lleva una servilleta colgada del brazo a todas horas, aunque esté cobrando en caja. Es un hombre orgulloso, algo acartonado y ceremonioso por naturaleza, pero se relaja enseguida, posee una gran curiosidad y sabe entenderse con la gente. En las horas de mayor actividad bromea y ríe con la clientela mientras desgrana las especialidades del día en términos extravagantes y escucha o divulga los chismorreos del mercado; más tarde, cuando afloja el ritmo, se sienta a solas en una mesa de la parte trasera y se toma una taza de café, muy serio.

Louie es viudo. Su mujer, la señora Victoria Piazza Morino, era originaria de Ruta, un pueblo situado a cuatro kilómetros de Recco, pero la conoció en Brooklyn. Se casó con ella en 1928 y la quería con locura. Victoria murió en 1949. Le dio dos hijas: Jacqueline, de veintidós años, flamante licenciada de la Facultad de Magisterio de Mills, una escuela de maestros de guardería, parvulario y educación primaria de la Quinta Avenida; y Lois, de diecisiete años, que acabó hace poco el bachillerato en Fontbonne Hall, una escuela de Brooklyn regentada por las Hermanas de San José. Son dos muchachas de ojos negros muy listas, alegres, delgadas y llenas de vitalidad. Louie tiene que estar en el restaurante a primera hora y se levanta entre las cuatro y las cinco de la mañana, pero jamás sale de casa sin exprimirles un zumo de naranja a sus hijas y ponerles la cafetera en el fogón. Normalmente vuelve a casa antes que ellas y les prepara la cena.

Louie vive en casa propia, una casita de ladrillo de dos pisos en una calle flanqueada de arces de Bay Ridge, un barrio de Brooklyn donde predomina la inmigración noruega. Dice una máxima de Recco que las personas y las higueras crecen más sanas junto al agua salada. Louie vive a tiro de piedra de los Narrows, el estrecho que separa Brooklyn de Staten Island, y hace quince años que compró unos arbustos de higuera en un vivero de Virginia y los plantó en el jardín trasero, donde han crecido lozanos. A finales de otoño envuelve sus troncos y sus ramas en sábanas, mantas, suéteres, vestidos y trajes raídos. «En invierno da miedo mirar por la ventana», dice. «Es como si tuviera tres momias allí plantadas.» Al primer atisbo de primavera les quita las envolturas. Los arbustos comienzan a dar fruto a mediados de julio y lo hacen en abundancia durante el mes de agosto. Uno da unos higos menudos y blanquecinos; los otros dan unos higos negros y carnosos que al madurar se rajan por un lado y se abren, exhibiendo su pulpa rosada y violácea. Louie prefiere recogerlos al anochecer, cuando aún conservan el calor del día. A veces se inclina sobre un arbusto, hunde la cara entre las hojas y aspira el olor almizclado de

los higos maduros, un olor que lo llena de recuerdos estivales de Recco.

A Louie no le acaba de gustar el nombre de su restaurante. Es un local viejo de mobiliario avejentado que ha tenido una larga sucesión de propietarios y nombres. Cuando lo llevaba John Barbagelata, el propietario que lo precedió, se llamaba Fulton Restaurant, pero en el barrio lo llamaban Sloppy John's.[1] Louie le cambió el nombre por el de Louie's Restaurant, pero uno de los pescaderos empezó a llamarlo Sloppy Louie's y Louie cometió el error de molestarse. Se encaró con él en más de una ocasión. Como era de esperar, en cuanto la gente del mercado advirtió que el nombre lo ofendía, todo el mundo comenzó a llamarlo así, y el nombre caló. Louie estuvo rumiando el asunto durante más de tres años, hasta que un día colgó a la entrada un nuevo cartel que decía SLOPPY LOUIE'S RESTAURANT en grandes letras rojas. Modificó incluso la razón social en el listín telefónico. «No pude con ellos, así que me uní a ellos», dice.

Sloppy Louie's es un local pequeño y muy concurrido. Tiene capacidad para ochenta comensales y se llena y se vacía seis o siete veces entre las cinco de la mañana y las ocho y media de la tarde. Se entra por una puerta de doble hoja con un escaparate a cada lado. En uno de los escaparates hay tres maquetas de veleros en botellas de whisky, una pinza de bogavante gigantesca a la que le han pintado unos ojos y una boca, una enorme concha de ostra y un pequeño cráneo. Junto a la concha hay una tarjeta en la que Louie ha escrito con letra esmerada: «Concha de ostra dragada en Great South Bay. Pesaba un kilo y tenía una edad aproximada de quince años. Se afirma que es la ostra más grande jamás pescada en G.S.B.» Junto al cráneo hay una tarjeta similar que dice: «Cráneo de marsopa capturada por un pesquero frente a Long Beach, Long Island.» En el otro escaparate hay un viejo aparador de flancos acristalados. Al entrar, a mano izquierda, hay una vitrina de puros que hace las veces de mostrador y una caja fuerte de hierro colado que soporta la caja registradora. Hay espejos en todas las paredes. Del techo de estaño troquelado cuelgan cuatro lámparas y tres ventiladores eléctricos con aspas de madera que parecen hélices. El local cuenta con doce mesas, todas comunitarias: seis están dispuestas contra una pared del comedor y las otras seis contra la pared opuesta, con un pasillo bastante ancho en medio. Son unas viejas mesas alargadas, sencillas y resistentes, hechas de madera maciza de nogal negro. Louie tuvo que repararle una vez la pata a una de ellas y asegura que clavarle un clavo era como tratar de martillarlo en un bloque de hierro. Los tableros están curados con los goteos y salpicaduras de miles y miles de platos de pescado, y los cantos lucen rasguños y cicatrices causados por el continuo roce con las hachuelas y los garfios que los pescaderos llevan al cinto. Todas las mesas son de

la misma medida: en unas caben seis comensales; en otras, que disponen de una silla adicional en el pasillo, caben siete. Al fondo del comedor, tapando la puerta de la cocina, hay un gran espejo vertical en el que Louie escribe cada mañana con una tiza húmeda el menú del día, que a veces puede ser bastante largo. En el Sloppy Louie's se sirven muchos platos difíciles de encontrar en otros restaurantes. Un día, además de otros platos de pescado más corrientes, el menú incluía carrilleras de bacalao, carrilleras de salmón, cocochas de bacalao, hígado de esturión, filete de tintorera, filete de atún, calamar estofado y cinco clases de huevas: de sábalo, de bacalao, de caballa, de arenque y de lucio. Las carrilleras son unos bocados exquisitos que se encuentran en la cabeza de ciertas especies de pescado, rodeados de hueso y cartílago. Cuando tienen tiempo, los fileteadores del mercado entresacan unas cuantas y se las venden a Louie. También llegan a veces pequeñas remesas del puerto de Boston, y los pescaderos, pensando en sus propios estómagos, se las venden a Louie. Los pescaderos usan el Sloppy Louie's como una cocina de pruebas. Cada vez que un producto raro llega al mercado se lo llevan a Louie para catarlo. A lo largo del año se sirve allí una variedad de pescados y mariscos mucho mayor que en ningún otro restaurante del país.

Cuando voy a desayunar al Sloppy Louie's, trato siempre de sentarme en una de las mesas delanteras. Louie se acerca entonces desde la caja para recomendarme lo mejor del menú. A veces, si el trasiego del desayuno le da un respiro, se pone una taza de café y se sienta conmigo. Un día, hace algún tiempo, se sentó a mi lado y le pregunté cómo iban las cosas. Me dijo que no podía quejarse, que había trabajo para dar y tomar. «A desayunar vienen sobre todo pescaderos y clientes del mercado, como siempre, pero a la hora de comer la parroquia ha cambiado», me dijo. «De unos años a esta parte viene a comer gente de los barrios vecinos, gente que trabaja en los seguros o en la bolsa o en los tostaderos de café. De doce a tres, hay veces que los forasteros son mayoría. No había reparado en lo mucho que ha cambiado la clientela hasta el otro día, cuando me fijé en el batiburrillo de gente que compartía una de las mesas. Se iban pasando el kétchup y charlaban unos con otros, como hace aquí la gente que no se conoce de nada, y te diré quiénes eran: el de más al fondo era un corredor de seguros de Maiden Lane; a su lado estaba Frank Wilkisson, que tiene en el mercado viejo un puesto de pescado que pertenece a su familia desde hace tres generaciones; junto a Frank comía un joven sureño al que no se le entiende ni la mitad de lo que dice, conduce uno de esos enormes camiones frigoríficos que llaman *reefers* y aparece por el mercado cada cuatro o cinco días con una carga de langostinos traídos de pequeños puertos marisqueros de Florida y

Georgia; enfrente del chico se sentaba una ejecutiva de la Continental Casualty, la compañía de seguros de William Street, que viene solo por la bullabesa, aunque aquí la llamamos *ciuppin di pesce* y la cocinamos según la vieja receta familiar de Recco; a su lado tenía a un anciano caballero que trabaja en la banca J. P. Morgan y que uno se imagina que te pedirá un pámpano o cualquier otro plato caro, pero pide siempre carrilleras de bacalao y, si se han acabado, huevas de bacalao y, si tampoco nos quedan, bacalao a la plancha, que eso sí que nunca falta en mi cocina; junto al banquero comía uno de los jefes de Mooney, el tostadero de Fulton con Front; y en la silla del pasillo se sentaba un tipo al que todo el mundo llama Cowhide[2] Charlie, que se dedica a recorrer los mataderos comprando pieles de vaca para vendérselas a los pescadores, que forran con ellas la malla de sus redes de arrastre para evitar que roce con el fondo y se enganche en las rocas; Charlie anda siempre jactándose de que en ese preciso instante sus pieles se restriegan contra el fondo de todos los caladeros que hay entre los bajíos de Nantucket y los cabos de Virginia.»

Louie me dijo que hay días, los viernes en particular, que hacia la una tiene el local completamente abarrotado. Los clientes que llegan tarde se van amontonando en la entrada y se quedan ahí mirando, es algo que lo saca de quicio. Había llegado a la conclusión de que ya era hora de dar el paso y poner unas mesas en el piso de arriba.

—Las habría puesto hace tiempo —dijo— si no fuera porque necesito el piso de arriba para otras cosas. No tenemos sótano en el edificio. South Street se levantó sobre una ciénaga ganada al East River, la calle apenas tiene sótanos y en los pocos que hay se filtra el agua del río cada vez que sube la marea. El piso de arriba es mi sótano. Allá tengo las provisiones y los congelados y un cuarto donde se cambian los camareros. No sé qué haría sin ese espacio, pero tengo que encontrar el modo de ampliar el local.

—No parece tan difícil —dije—. Tienes encima cuatro pisos vacíos.

—¿Te refieres a la parte abandonada? —dijo, y vaciló un momento —. ¿No te lo he contado? ¿No te he hablado nunca de los pisos de arriba?

—No.

—No están vacíos —dijo.

—¿Y qué hay?

—No lo sé —dijo—. He oído mil historias, pero no lo sé. Ojalá lo supiera, hace demasiado tiempo que me lo pregunto. Llevo veintidós años pagando el alquiler del edificio y nunca he subido más allá del primer piso. Porque ahí es donde terminan las escaleras. Para ir más arriba hay que meterse en un viejo ascensor muy sospechoso y subirse a pulso. Es un ascensor a la antigua, de tracción manual: un elevador de poleas, creo que se llamaba. No me extrañaría que fuera el último

de su especie en Nueva York. No me preguntes cómo funciona el mecanismo, todo ese juego de pesos y poleas es para mí un misterio, pero sé cómo se maneja. En lo alto del hueco hay una gran rueda de hierro con la llanta acanalada, de la que baja una cuerda que pasa junto a la cabina. Para subir hay que tirar de esa cuerda y para bajar, de la cuerda del otro lado. Igual que un montaplatos, vaya. Al principio iba de la planta baja al ático, pero algún inquilino decidió hace mucho tiempo que el cachivache aquel era inútil y para quitárselo de en medio hizo tapar el hueco en los dos pisos de abajo, con lo que ahora el hueco desciende hasta el techo del primer piso, el de aquí arriba. Para entrar hay que subir por una escalera de mano y abrir la trampilla que hay en el suelo de la cabina. Es una cabina ancha, espaciosa, más grande que la de un ascensor moderno, pero no tiene techo: no es más que un suelo de madera con un armazón metálico a los lados. A veces subo, empujo la trampilla para asomar la cabeza y enfoco hacia lo alto del hueco con la linterna, pero ahí me planto. ¡Lo oscuro y polvoriento que está todo, Virgen santa! El suelo del ascensor es una alfombra de polvo, los muros del hueco están tapizados de moho y reina allí dentro un silencio sepulcral.

»El primer día que visité el edificio quise entrar en el ascensor para subir a los pisos de arriba y ver qué había, pero me lo desaconsejó el inquilino anterior, que fue quien me enseñó el local. Me dijo que no se fiaba ni un pelo del ascensor, que él allí no se metía ni por todo el oro del mundo. “No enredes mucho con ese trasto, que es traicionero”, me dijo. “En cualquier momento la cuerda podría romperse y esa rueda de hierro gigante que hay allá arriba y está podrida de óxido, porque no se habrá engrasado desde el año de la polca, podría desprenderse y caerte en la cabeza.” En fin, que hasta el día de hoy no me he atrevido a darle a esa cuerda ni el más mínimo tirón. Para hacerlo hay que entrar en la cabina y ponerse en pie. Si no, no hay forma de agarrarla. Más de una vez me he sentido tentado. Es una cuerda de cáñamo, gruesa como una maroma, y no sé si está podrida o no, pero tiene un aspecto de lo más resistente. A la altura a la que está atrancado, digo yo que con un par de tirones, que son un par de vueltas de la rueda, subiría lo justo para abrir la puerta y salir al segundo piso. La puerta ahora mismo no se abre, hay que elevar un poco la cabina. Es cosa de pocos centímetros. Una vez subí y traté de forzar la puerta con un bichero que me dejaron unos pescadores, pero no hubo manera. Es algo que me tiene negro. Yo lo único que quiero es saber qué hay ahí arriba. A veces pasa un año sin que le dé más vueltas, pero tarde o temprano vuelvo a preguntármelo y es una duda que me atormenta. Un veterano del mercado me dijo una vez que hace mucho tiempo le entró el gusanillo de los inventos a un pescador, que patentó una caja reutilizable con revestimiento de zinc para transportar pescado en

hielo. El tipo fabricó cientos de muestras, dejándose en ellas todos sus ahorros, pero la cosa no cuajó y al final obtuvo un permiso para almacenarlas en el segundo y tercer piso de este edificio hasta que decidiera qué demonios hacer con ellas. Eso fue antes de que le amputaran los dos primeros pisos al hueco del ascensor. El caso es que el inventor fue aplazando su decisión y tanto la aplazó que se murió sin tomarla. El viejo que me contó esta historia me dijo que, hasta donde él sabía, las cajas seguían allá arriba. La historia que me transmitió el último inquilino fue muy distinta. Él tampoco llegó a subir a los pisos superiores, pero un inquilino anterior le dijo que, según tenía entendido, allá arriba había un buen muestrario de trastos viejos de hotel: camas, cómodas, jarras, cuencos, orinales, espejos, escupideras de latón, chirimbolos de todo tipo, viejos registros que las ratas habían roído para forrarse los nidos de papel y vete a saber qué más. He hecho mis averiguaciones y me he roto los cuernos para conocer el pasado del edificio, pero aún me quedan muchos interrogantes. Lo que sí sé es que en otro tiempo fue un hotel, de eso no me cabe la menor duda. Fue uno de esos hoteles portuarios que había a este lado de South Street y daban al muelle.

—¿Por qué no llamas a un mecánico para que revise el ascensor? —pregunté—. Puede que sea del todo fiable.

—Un mecánico cuesta dinero —dijo Louie—. A mí me pica la curiosidad, pero no hasta ese punto. Si quieres que te diga la verdad, lo que pasa es que no quiero subirme a ese trasto yo solo. Me da mala espina, qué sé yo. Me pongo nervioso solo de imaginarme ahí encerrado, pisando esa alfombra de polvo. Me recuerda a un ataúd, al interior de un ataúd. A eso o a una cueva, a la boca de una cueva. Si pudiera convencer a alguien para que me acompañara, alguien con quien hablar y no sentirme tan solo ahí dentro, subiría de cabeza. Estuve a punto en dos ocasiones. La primera fue en 1938. El huracán que pasó aquel otoño dejó maltrechos varios tejados de South Street y la inmobiliaria a la que le alquilo el edificio me envió a un tipo para ver si el nuestro había sufrido daños. Le propuse usar el ascensor que llevaba al ático, donde podía haber una salida al tejado, y le dije que estaba dispuesto a acompañarle. Al primer vistazo al ascensor, me dijo que no valía la pena. Lo que hizo fue subir al tejado del edificio de al lado y cruzar al mío. No encontró ningún desperfecto. El siguiente chasco me lo llevé hace seis o siete meses. Un día me puse a charlar con un contratista que viene a comer pescado todos los viernes y cuando le saqué el tema me dijo que lo entendía perfectamente. Rara era la vez que él pasaba junto a un edificio con las ventanas condenadas sin preguntarse cómo sería por dentro, me dijo, sin imaginarse aquellos espacios vacíos, negros, silenciosos, donde no se oye nada más que los correteos de alguna rata en la oscuridad o el

aleteo de un gorrión que vuela por las habitaciones desiertas, porque siempre acaban colándose allí los gorriones, por poco que haya una rendija entre los tablones y el cristal de la ventana esté roto, les basta una rendija o un nudo de la madera que se haya desprendido, y a veces no pueden encontrar la salida y se quedan ahí dentro, volando y dando brincos hasta morir de hambre. Me dijo que gracias a su profesión había estado en muchos edificios abandonados y había visto cosas muy curiosas. Cuando volvió a aparecer por el restaurante, traía un par de cascos, de esos de color naranja que llevan en las obras. «Venga, Louie», me dijo. «Ponte uno y vamos a darle un tiento a ese ascensor. Si la cuerda se rompe, que lo dudo mucho, pues qué carajo: un meneo de vez en cuando es bueno para el hígado. Y si la rueda esa se nos cae encima, puede que estos cascos nos salven la vida.» El caso es que es un tipo grande y pesado y no hace tanto ejercicio como en otro tiempo. Subió por la escalera el primero, pero en cuanto llegó a la trampilla volvió a bajar. Me puso como excusa que tenía una reunión de trabajo por la tarde y no quería llenarse de polvo y mugre. Los cascos aún los tengo. Hizo un amago de llevárselos, pero me los quedé. No pienso dejar que ese ascensor se interponga mucho más tiempo en mi camino. El día menos pensado me siento un rato a solas con una botella de Strega, me pongo uno de esos cascos y subo a ese maldito ascensor para devolverlo a la circulación. O para tirar de la cuerda y ver qué pasa, al menos. Lo que sí me gustaría es encontrar a algún espíritu curioso que quisiera acompañarme. Se lo he propuesto a mis camareros y a varios clientes del mercado, pero todos me dicen lo mismo: «Ni loco.»

De pronto se inclinó sobre la mesa.

—Pero a ti a lo mejor te convenzo —dijo—. ¿Qué me dices?

Lo medité un momento. A punto estaba de proponerle que subiéramos al ascensor para echar un vistazo, cuando menos, cuando un pescadero que acababa de desayunar hizo resonar una moneda sobre el expositor de puros con un golpeteo imperioso. Louie torció el gesto y apretó los dientes.

—Ya podrían ahorrarse el tacatacatá —dijo levantándose—. Me pone los nervios de punta.

Louie se acercó a la caja, tomó el dinero que le tendía el hombre y le devolvió el cambio. Dos camareros rellenaban saleros en la mesa de servicio, al fondo de la sala, y Louie le hizo señas a uno de ellos para que lo relevara en la caja. Luego se sirvió otra taza de café, se sentó a mi lado y retomó el hilo:

—Cuando abrí el local, el edificio no me hacía mucha gracia. El plan que tenía era levantar el negocio y mudarme a otro restaurante del barrio llevándome la clientela, pero fui cogiéndole cariño al

edificio. No sabría decirte por qué, es una de esas cosas que no tienen mucha explicación. En parte, tiene que ver con el nombre de una calle de Brooklyn y con el último restaurante donde trabajé antes de venir aquí: el Joe's, allá en Brooklyn, el viejo Joe's de Nevins Street, junto a la prolongación de Flatbush Avenue. Pasé ahí siete años sirviendo mesas y fue el mejor garito donde estuve de camarero. Ahora forma parte de una cadena, la Brass Rail, pero en mis tiempos lo llevaba un restaurador italiano de alto copete, Joe Sartori, y era el asador más grande que había en Brooklyn: cincuenta camareros, una sala principal, una terraza, un comedor para damas y un patio ajardinado. Allí se reunían los caciques políticos y los altos funcionarios del barrio, y había también otra clase de clientela, lo que nosotros llamábamos la antigua aristocracia de Brooklyn: familias de rancio abolengo, endógamas y podridas de dinero, que amasaron sus fortunas en el mercado inmobiliario de Brooklyn, en los muelles de Brooklyn, en las líneas de tranvía de Brooklyn o en la fábrica de gas de Brooklyn. Sus capitales tenían en Brooklyn las más profundas raíces. No sé dónde vivirán ahora, es probable que se hayan mudado a bloques de apartamentos, pero entonces muchas de estas familias vivían en viejas mansiones de escalinatas empinadas y vidrieras de colores, unas casonas sólidas como bancos repartidas por Brooklyn Heights, Park Slope y los alrededores del parque de Fort Greene. Los aristócratas de Brooklyn eran gentes de buen comer y preferían los restaurantes de barrio de toda la vida: el Joe's, el Gage & Tollner's, el Lundy's, el Tappen's o el Villepigue's. Había entre ellas un alto porcentaje de ancianas adineradas de vida independiente: viudas, divorciadas y solteras. Estas señoras formaban una subclase aparte. Llevaban vestidos pasados de moda hacía décadas y unos sombrerazos imponentes, los más grandes que he visto en mi vida, y los más feos. Entre ellas se trataban como si se conocieran desde niñas. Cada una tenía su propia excentricidad y todas ellas tenían un pie en la tumba y un saque de miedo. Eran señoras con mucho mundo, que sabían juzgar un plato y escoger lo mejor del menú. Las había que eran puro veneno, por decirlo educadamente, y otras eran la amabilidad personificada. En general me caían bien; rompían la monotonía. Algunas venían siempre a mi ala del restaurante y, si las mesas que yo servía estaban ocupadas, se sentaban a esperar en unas butacas de cuero que el señor Sartori había puesto a la entrada. Una de estas viejas damas era la señora Frelinghuysen, una viuda diminuta y delicada que comía como una lima. Comía como si cada comida pudiera ser la última. El reuma la había dejado un poco renga y caminaba ayudándose de un bastón con la empuñadura de marfil tallada en forma de cabeza de serpiente. Tenía una voz muy agradable, muy melodiosa, y era capaz de hacer los comentarios más

peregrinos. Gastaba un humor más bien vulgar, a veces decía cosas que me dejaban de piedra, preguntándome si no la habría entendido mal. A todo el mundo le gustaba la forma que tenía aquella viejecita de aferrarse a la vida, la gente se desvivía por ella. Recuerdo que el señor Sartori salió un día a la calle bajo la lluvia para pararle un taxi. «Es tan poquita cosa», dijo al volver. «No es más que cuatro huesos, un estómago, una dentadura y un sombrero gigante con un pajarito.» La excentricidad particular de la señora Frelinghuysen era que comía siempre con su propia cubertería. Usaba la vieja cubertería de su familia. La llevaba en el bolso, envuelta en un paño de lino, y al sentarse la sacaba y la disponía sobre la mesa. Cuando acababa de comer yo me llevaba los cubiertos a la cocina y se los fregaba para que volviera a guardarlos en el bolso. Pedía siempre un aperitivo. En invierno una docena de ostras y en verano, de almejas. Se las zampaba en un momento y luego pasaba a cosas más serias. En mi vida he visto a nadie que pudiera sacarle más chicha a una langosta. Cuando parecía ya un puro caparazón, le sacaba esas patitas que la mayoría de la gente ni ve, y les sorbía todo el jugo. Algunas noches, si no había mucha faena y yo andaba más tranquilo, me llamaba y charlaba conmigo mientras cenaba. Me hablaba siempre de los tiempos pasados y de las gentes que había conocido. Aquella mujer sabía latín. Había pasado por la vida con los ojos bien abiertos.

»En el Joe's trabajaba de diez de la mañana a nueve de la noche, con una pausa para el almuerzo entre las tres y las cuatro y media de la tarde. Veía pasar tantos manjares pesados que perdía el apetito, como suele pasarles a los viejos camareros. Para comer me conformaba con un mendrugo de pan o un poco de fruta. Si hacía bueno me iba a Albee Square y me compraba algo apetecible en una frutería de categoría llamada Ecklebe & Guyer's: una naranja o dos, un racimo de uvas o una granada bien grande y colorada, de esas que al madurar se rompen como un higo y sacan un jugo rojo fortísimo que le purifica a uno la sangre. Luego me iba a comer a Schermerhorn Street, que quedaba a dos calles del restaurante. En Schermerhorn había unos cuantos árboles y unos bancos a la sombra donde las madres se sentaban a descansar con sus bebés y los viejos se pasaban el día entero leyendo el periódico, jugando a las damas y hablando de sus cosas. Yo me sentaba en uno de aquellos bancos y dedicaba el poco tiempo que tenía a reposar los pies, comer una fruta y leer el *New York Times*. El *New York Times* lo leía porque quería mejorar mi inglés. Schermerhorn era una vieja calle estancada en el tiempo, un remanso de paz. Sentarme allí a descansar me iba de maravilla. Una tarde me dio por pensar en el nombre de la calle y me pregunté quién demonios debía de haber sido el tal Schermerhorn. Pues bien, resulta que aquella misma noche vino a cenar la señora Frelinghuysen y le

pregunté si sabía quién era Schermerhorn. Y lo sabía. Vaya si lo sabía. Como vio que el asunto me interesaba, a partir de aquel día fue uno de nuestros temas de conversación predilectos: los nombres de las calles y los barrios y todo lo que tuviera relación con la vieja Nueva York. Aquella mujer era un archivo de datos y hechos y trapos sucios que su madre y su abuela y sus tías le habían contado sobre las viejas familias holandesas de Nueva York, los *knickerbockers*. Sabía cuáles eran los que se fundieron la fortuna, dilapidaron sus propiedades y murieron sin descendencia, y cuáles eran los que seguían dando guerra. Porque eran holandeses y no alemanes, como yo suponía en un principio. Los Schermerhorn eran una de las familias holandesas de mayor solera y mayor prestigio, según me dijo. Habían sido grandes terratenientes en tiempos de las colonias y seguían siéndolo. Tenían en Nueva York unas raíces tan profundas que si uno hubiera escarbado más abajo no habría encontrado más que indios, huesos y osos. La señora Frelinghuysen los conocía personalmente. Había asistido a más de una boda de los Schermerhorn, y a más de un funeral. Me habló de una chica de la familia con la que había ido a la escuela y que pertenecía, si mal no recuerdo, a la octava generación de descendientes directos del viejo Jacob Schermerhorn, que llegó a América desde un pueblo holandés llamado Schermerhorn hacia 1630. Aquella chica murió y la enterraron en la parcela de su familia en el cementerio de Trinity Church, allá por Washington Heights. Un día, muchos años después, la señora Frelinghuysen se puso a pensar en ella mientras volvía en coche de Connecticut y paró en el cementerio, dio una vuelta hasta localizar su tumba y le dejó unos junquillos.

En aquel momento un pescadero abrió la puerta del restaurante y asomó la cabeza.

—¡Eh, Louie! —gritó—. ¿Ha pasado por aquí Joe el Chiquito?

—¿Joe el Chiquito, el estibador, o Joe el Chiquito, el que trabaja en Chesebro?

—El estibador.

—Hará una hora —dijo Louie—. Entró a hurtadillas, pidió una taza de café y se fue por donde había venido en cuanto se la tomó.

—Si lo ves —dijo el pescadero—, dile que lo están buscando en el muelle. Acaban de atracar dos arrastreros, el *Felicia* de New Bedford y el *Positive* de Gloucester. Y el *Anne Elizabeth Kristin* de Stonington está en el río a punto de llegar.

Louie asintió y el pescadero se fue.

—Volviendo a la señora Frelinghuysen —dijo Louie—, murió en 1927. Al año siguiente me casé. Al año siguiente la bolsa se hundió, y al otro dejé de trabajar en el Joe's, compré el restaurante y alquilé el edificio. Se lo alquilé a una inmobiliaria, la compañía Charles F. Noyes, y como les pagaba a ellos el alquiler creía que el edificio era

suyo. Al cabo de cuatro años, una tarde de principios de 1934, hacia el mes de marzo, estoy en la caja y veo que aparca allá afuera una enorme limusina negra. Se baja un chófer uniformado, que entra y me dice que la señora Schermerhorn quería hablar conmigo, y yo lo miro y le digo: «¿Cómo que la señora Schermerhorn?» Y el tipo me dice: «La señora Schermerhorn, la propietaria del edificio.» Así que salí a la calle y en la limusina encontré a una señora bastante guapa que se presentó como la señora de Arthur F. Schermerhorn. Me dijo que su marido había fallecido en septiembre y estaba pasando revista a algunos edificios suyos que gestionaba la inmobiliaria Noyes. Me hizo varias preguntas sobre el estado de conservación del edificio y demás, que yo respondí lo mejor que pude. Luego le conté lo sorprendido que estaba, por diversos motivos, de que el edificio fuera propiedad de los Schermerhorn. «Francamente», le dije, «me deja usted de piedra.» Le pregunté por la historia del edificio y su antigüedad, pero no tenía la menor idea. Me dijo que hasta aquel día ni siquiera lo había visto, que era solo uno de los inmuebles que había heredado de su padre su difunto marido. Y dudaba mucho que su marido hubiera sabido algo más de aquel edificio. Yo tenía mil preguntas que hacerle y la invité a tomar un café y echar un vistazo, pero al ver el cartel de SLOPPY LOUIE'S RESTAURANT debió de tomárselo al pie de la letra. Así que me dio las gracias y me dijo que lo sentía, pero tenía que seguir su ronda. Le dio al chófer una dirección, el coche arrancó y nunca más la volví a ver.

»Yo volví a entrar y me quedé un rato pensativo, y el mero hecho de que el edificio perteneciera a los Schermerhorn, te parecerá una bobada, pero me produjo una satisfacción inmensa. Sentí que era algo que me ligaba al pasado, un nexo entre el Sloppy Louie's y la vieja Nueva York. A partir de aquel día comencé a mirar el edificio con otros ojos. Ya no era un edificio ruinoso más del mercado de Fulton, sino que tenía una historia que se remontaba a un tiempo muy lejano, y a mí eso es algo que me encanta. Me entraron ganas de saber más. Al día siguiente me acerqué a la inmobiliaria Noyes para preguntarles sobre la historia del edificio, pero no la conocían. Habían empezado a gestionarlo en 1929, un año antes del traspaso, y la empresa que lo gestionaba antes había cerrado. Me aconsejaron que probara en la Dirección Municipal de Edificaciones, y eso hice, pero el empleado que me atendió consultó la dirección y no encontró ningún archivo sobre el edificio. Me contó que en esta parte de la ciudad hay muchos edificios difíciles de datar, porque allá por 1890 hubo un incendio en la Dirección de Edificaciones y se perdieron varias cajas de archivos sobre los inmuebles de la zona: permisos, características y demás. Me aconsejó que fuera al Registro Civil de Chambers Street, donde se guardan las escrituras. Así que fui para allá y me enseñaron la

escritura, pero no saqué nada en claro: el solar se describía con todo lujo de detalles, pero el edificio solo aparecía como "la construcción correspondiente" y no había fechas por ninguna parte. Ahí fue donde tiré la toalla. Pero no por mucho tiempo, porque hay un anciano muy amable que viene a comer aquí de vez en cuando, un yanqui muy piscívoro que trabaja en la Title Guarantee & Trust Company, y un día que estábamos charlando me contó que su empresa guarda en las cajas fuertes un sinfín de registros de la propiedad de Nueva York para consultarlos cuando hay que decidir si un título de propiedad es legítimo o no. "Hágame un favor", le dije. "Consulte los registros del número 92 de South Street. La información confidencial y financiera no me interesa, solo quiero la historia. Si me averigua la historia de este edificio, le invitaré a la mejor langosta a la parrilla que haya probado en su vida. Le invitaré a langosta seis viernes seguidos y se las asaré personalmente."

»Cuando volvió al restaurante me contó que había echado un vistazo a las cajas fuertes de su empresa y había hablado con un rastreador de títulos especializado en las propiedades de South Street. Había tomado notas y me las fue leyendo. Parece ser que esta parte de la calle estuvo sumergida en el East River hasta que el ayuntamiento le ganó el terreno al río y lo dividió en solares. En febrero de 1804 un comerciante llamado Peter Schermerhorn, descendiente de Jacob Schermerhorn, se llevó la concesión del solar sobre el que se levantó este edificio, en el 92 de South Street, y la del solar contiguo, el del número 93, que hace esquina con Fulton. En cada uno de ellos construyó un edificio de cuatro pisos de madera y ladrillo, con locales comerciales a pie de calle y viviendas arriba. En 1872, 1873 o 1874, mi amigo no pudo determinar el año exacto, los herederos y cesionarios de Peter Schermerhorn echaron abajo aquellos edificios y construyeron en su lugar otros dos edificios de ladrillo idénticos, de seis pisos de altura, que son este y el que hay aquí al lado. Los construyeron con el objeto de montar un hotel y estaban diseñados para funcionar como un solo edificio: entre ambos no hay más que una pared medianera y había entonces varias puertas en cada piso que conducían de un lado al otro. Este edificio disponía de un ascensor de poleas y en el otro había una amplia escalera que llegaba hasta el ático. Los Schermerhorn no escatimaron materiales: para las vigas usaron duramen de pino, y para los muros, ladrillo del Hudson moldeado a mano, secado al aire y horneado artesanalmente. Alquilaron los edificios a dos empresarios hoteleros, Frederick y Henry Lemmermann. El primer contrato de arrendamiento data de 1874. Lo llamaron Fulton Ferry Hotel. El bar ocupaba la planta baja del edificio contiguo y el restaurante del hotel estaba justo aquí. Disponía además de un vestíbulo con sala de billar que ocupaba el primer piso de

ambos edificios, una sala de lectura en la parte delantera del segundo piso y varias habitaciones en la parte trasera. El resto del espacio se dividía en habitaciones individuales, dobles y suites. Por aquel entonces la otra acera de South Street era un muelle donde atracaban buques de pasajeros con destino a cualquier rincón del mundo, y los forasteros que esperaban para embarcar en alguno de ellos se hospedaban en el Fulton Ferry Hotel. Además, el puente de Brooklyn aún no se había construido y enfrente del hotel estaba la caseta del ferry de Fulton, que era el más importante de los que conectaban Manhattan y Brooklyn. En tiempos del ferry, Fulton Street era una especie de embudo: casi toda la mercancía que se dirigía a Brooklyn pasaba por esa calle, que estaba saturada de peatones y carruajes día y noche. La esquina de South con Fulton era el lugar ideal para montar un bar, uno de los mejores de la ciudad.

»El Fulton Ferry Hotel se mantuvo en pie cuarenta y cinco años, pero sus años dorados fueron los veinte primeros; a partir de ahí el negocio fue de capa caída. El primer golpe se lo asestaron los puentes que construyeron sobre el East River, empezando por el de Brooklyn. Los puentes redujeron mucho el tráfico de pasajeros del ferry, que habían sido hasta entonces el grueso de la clientela del bar. Para rematar la faena, las líneas de buques de pasajeros comenzaron a trasladarse a otros embarcaderos más espaciosos y capaces del Hudson. Poco a poco, el Fulton Ferry Hotel fue convirtiéndose en uno de esos hoteles portuarios de mala muerte, refugio de borrachines, jubilados, viejos chiflados y marineros errantes. La decadencia era ya imparable. Hacia 1910, los Lemmermann renunciaron al ala del hotel que corresponde a este edificio. Sus apoderados cegaron con tablones las ventanas de los cuatro pisos superiores y tapiaron las puertas de la medianera. El viejo restaurante del hotel se lo alquilaron a un tal MacDonald, que lo reconvirtió en una casa de comidas para la gente del mercado. MacDonald lo tuvo una buena temporada. Luego tomó el relevo un hijo suyo, según consta en un contrato de arriendo conservado en los archivos de la Title Guarantee. A continuación, el bar pasó a manos de un tal Jimmy No-sé-qué, que lo llamó Jimmy's. Después lo compraron dos griegos y más tarde un alemán, que lo llevó durante un tiempo con su mujer, su hermana y su cuñado. El alemán se lo traspasó a dos hermanos, Fortunato y Louie Barbagelata, que al cabo de unos años le cedieron el testigo a su sobrino, John Barbagelata, que fue quien me lo traspasó a mí. Tapiada ya la medianera, los Lemmermann explotaron unos años más el hotel de al lado, que seguía llamándose Fulton Ferry Hotel, aunque para entonces no era más que un bar de puerto que alquilaba habitaciones. No cerraron hasta 1919, que fue cuando llegó el golpe definitivo: la Ley Seca. Esta es la historia del edificio, en líneas generales. Si pudiera

llegar al segundo piso en esa maldita antigualla para escarbar un poco en los registros del hotel y ver qué diablos se esconde allá arriba, averiguaría muchas cosas más.

—Mira, Louie —le dije—, voy a subir contigo en el ascensor.

—Eso lo dices ahora —dijo—. Espera a echarle un vistazo, ya verás como se te quitan las ganas.

—Me gustaría ver el ascensor por dentro, al menos.

Louie me miró con curiosidad.

—¿De verdad quieres subir? —preguntó.

—Sí.

—La próxima vez que vengas ponte la ropa más vieja que tengas, algo que no importe si se llena de polvo —dijo—. Le daremos un tiento a ese ascensor.

—No, no —le dije—. Es ahora o nunca. Si le doy más vueltas, cambiaré de parecer.

—Conste que lo haces por tu cuenta y riesgo.

—Por supuesto.

Louie se puso en pie como un resorte.

—Hablo con el camarero de la caja y estoy contigo —dijo.

Cuando hubo avisado al camarero, abrió el armario de detrás de la caja y sacó dos linternas y los dos cascos de obra que le había traído el contratista. Me tendió una linterna y un casco. Me lo puse y busqué un espejo para ver cómo me quedaba.

—Vamos —dijo Louie con cierta impaciencia.

Subimos por las escaleras al piso de arriba. A un lado vi unos estantes abarrotados de provisiones: productos enlatados, pilas de cuencos, platos, jabón en polvo y cajas de servilletas de papel. Contra el revestimiento de otra pared se amontonaban seis o siete sacos de patatas. Louie se acercó al rincón donde se alzaba, un poco inclinada, una escalerilla de madera muy angosta, con los travesaños cilíndricos. El pie de la escalera estaba sujeto al suelo y el extremo superior, al techo, donde se distinguían los bordes de la cabina del ascensor con la trampilla cerrada en el medio. Louie se desabrochó un botón de la camisa, se acomodó en el pecho la linterna y comenzó a subir. Al llegar arriba se detuvo un momento, me miró con aire decidido y le dio un empujón a la trampilla, que se abrió hacia dentro y golpeó el suelo del ascensor, levantando una nube de polvo negro que asomó por el orificio. Louie agachó la cabeza, la sacudió y se sonó la nariz. Se quedó un minuto en lo alto de la escalera, esperando a que se disipara la nube de polvo. Luego, sin previo aviso, trepó como pudo hasta la cabina.

—¡Madre de Dios, qué polvareda! —exclamó—. Es como si alguien

hubiera vaciado aquí la bolsa de un aspirador gigante.

Subí por la escalera, entré en la jaula del ascensor y cerré la trampilla. Louie iluminó el hueco con la linterna.

—Pensaba que había una sola rueda allá arriba —dijo—, pero hay dos.

El polvo se había elevado hasta lo alto del hueco y las ruedas no se distinguían con claridad. Sobre la jaula había un puntal de hierro del que salía un cable que llegaba hasta una de ellas. De la otra colgaban dos gruesas cuerdas de cáñamo que descendían hasta la cabina del ascensor.

—Me la voy a jugar —dijo Louie—, voy a tirar de la cuerda. Tú coge las dos linternas. Con una me iluminas a mí y con la otra, el hueco. Si consigo subir este trasto un par de palmos, estará a la altura del segundo piso y podremos abrir la puerta.

Asió una de las cuerdas y tiró de ella, desprendiendo una nube vertical de polvo en toda su longitud. La rueda giró con un chirrido, pero el ascensor no se movió.

—Está destensada —dijo—. Creo que le falta agarre.

Volvió a tirar, pero la jaula seguía sin moverse.

—A lo mejor estás tirando de la cuerda equivocada —le dije.

Sin hacerme el menor caso, volvió a tirar y el ascensor trepidó. Louie soltó la cuerda y miró hacia lo alto del hueco.

—Esa rueda funciona —dijo.

Volvió a tirar y esta vez el ascensor se elevó unos centímetros. Dio cinco o seis tirones más y la jaula fue subiendo a trompicones hasta que vimos que el suelo del ascensor casi había alcanzado la altura del segundo piso. Louie tiró de la cuerda una vez más. Luego dio un paso hacia la puerta enrejada y la empujó, para ver si se abría. La reja tembló y cayeron de ella unas largas láminas de óxido que parecían de encaje, pero no se abrió. Enfoqué a Louie con ambas linternas para que inspeccionara la puerta. Tenía una serie de bisagras a lo largo de dos ejes.

—Ya veo —dijo—. Se pliega hacia dentro.

Las bisagras estaban atascadas y Louie tuvo que zarandear la reja de lo lindo para plegar la puerta y poder pasar. En el rellano encontramos una especie de antepuerta o cancel, un cubículo formado por tres paredes con una puerta de madera en la del medio.

—Supongo que esto lo pusieron para que nadie cayera por el hueco —dijo Louie—. Con la mala pata que tenemos, seguro que esa puerta está atrancada. Si es así, te advierto que no pienso andarme con chiquitas. La echaré abajo a patadas.

Pero el picaporte giró y la puerta se abrió, franqueándonos el paso a la parte delantera del segundo piso, la antigua sala de lectura del

Fulton Ferry Hotel.

La oscuridad era absoluta. Nos quedamos inmóviles y paseamos los haces de las linternas por el suelo y las paredes. Estaba todo hecho un asco. Por el suelo se extendía un grueso y algodonoso manto negro de polvo y hollín y arenilla y borra, sobre el que Louie fue dejando las huellas de sus zapatos. «Aj», dijo, y escupió. El haz de su linterna fue a caer sobre un bufete con persianilla. Se acercó apresuradamente y lo abrió. Yo me quedé donde estaba, paseando la luz de mi linterna por la sala. Era una pieza rectangular con el techo de estaño troquelado y las paredes revestidas de madera por la base y pintadas de un color que recordaba a la masilla. Aquí y allá el enlucido se había desmenuzado sobre los listones del revestimiento. Había un aplique de gas en cada una de las paredes y en lo alto de una de ellas vi un orificio redondo que en otro tiempo había alojado el caño de una estufa. En la puerta que conducía a la parte trasera habían atornillado dos carteles enmarcados. Uno decía LA SALA DE LECTURA CIERRA A LA UNA DE LA MAÑANA. FULTON FERRY HOTEL, y el otro, POR ORDEN DE LOS PROPIETARIOS, SE PROHÍBE TERMINANTEMENTE CUALQUIER FORMA DE JUEGO DE AZAR EN LA SALA DE LECTURA. FULTON FERRY HOTEL. F. Y H. LEMMERMANN, PROPIETARIOS. En un rincón se amontonaban, entrecruzados, varios somieres de muelles y unos catres de hierro de un blanco mugriento. La pila de chatarra resultante me llegaba hasta el pecho. En la pared de la fachada, entre las ventanas cegadas con tablones, había una mesa con tablero de mármol sobre la que yacían tres sifones con los cabezales corroídos, una cubitera metálica pintada a imitación del mármol, una campana de vidrio rajada, de esas que se usan para cubrir los relojes y los pájaros disecados, y cuatro azucareros con las tapas de metal desengoznadas por el óxido. En el suelo, junto a la mesa, había un paragüero, dos escupideras de latón y una cesta de rejilla a rebosar de botellas de whisky planas. Las saqué de la cesta una a una. La humedad había arruinado las etiquetas. De las botellas del fondo aún colgaban unos jirones de papel húmedo, ilegibles. En medio de la pieza había seis grandes cómodas con espejos, dorso contra dorso. Intrigado aún por ver cómo me quedaba aquel casco de obra, me acerqué a una de ellas y me miré en el espejo.

—¡Maldita sea! —exclamó Louie, que llevaba un rato tirando de los cajones del buró—. Pensaba que iba a dar con esos registros, pero aquí no hay más que clips oxidados.

Fue a ver las botellas de whisky que yo había esparcido sobre la mesa y examinó unas cuantas antes de acercarse a mí por la espalda y mirarse en el espejo. Tenía el gesto crispado y llevaba surcada de polvo una mejilla que se había frotado con los dedos sucios.

—Las primeras caras que se reflejan aquí desde hace una eternidad

—dijo.

Sosteniendo la linterna en una mano, abrió con la otra el cajón superior de la cómoda. No había más que unas pocas horquillas, unos cuantos botones, un peine al que le faltaban varias púas, una aguja con una hebra de hilo negro en el ojal y un desparramo de naipes usados que llevaban al dorso el dibujo de un ciervo acorralado. Abrió entonces el cajón del medio, que estaba vacío. El de abajo también lo estaba, y pasó al siguiente tocador. En el cajón de arriba encontró un frasco cuadrado de cristal que contenía cinco centímetros de un líquido incoloro y un sedimento negro de un centímetro de grosor. Le arrancó el tapón, se llevó el frasco a la nariz y lo olió.

—Caducado —dijo—. No huele a nada.

Derramó el líquido en el suelo y me tendió el frasco. En uno de los lados, unas letras en relieve anunciaban: «Farmacia Perry's. Abierta toda la noche. Precios populares. World Building, Nueva York». Mientras contemplaba aquel frasco reparé en el rumor distante del mercado allá abajo y me acerqué a las ventanas cegadas para mirar a la calle por la rendija de algún tablón, pero no lo conseguí. Louie seguía inspeccionando los cajones de las cómodas.

—Aquí hay algo —dijo—. Mira.

Me tendió la fotografía manchada y amarillenta de una joven de piel oscura con el cabello recogido en un moño. Vestía una blusa camisera de encaje y una larga falda negra y posaba sentada en una extravagante butaca de mimbre con el respaldo en abanico. Al cabo de un rato, Louie llegó al último cajón de la última cómoda. Lo abrió, resopló y lo cerró de golpe.

—Vamos a la parte de atrás —dijo.

Louie abrió la puerta y pasamos a un corredor que conducía a una serie de habitaciones individuales. Eran seis en total y sus puertas lucían unas placas ovaladas con números esmaltados que iban del 12 al 17. Asomamos la cabeza a la habitación número 12: dos perchas de madera tiradas por el suelo. La 13 estaba completamente vacía. El último inquilino de la 14 había sido alguien muy devoto, al parecer. El mobiliario se reducía a un viejo catre metálico al que le faltaba el somier. Encima de la cabecera, clavado a la pared con chinchetas, había uno de esos carteles que suelen repartir los evangelistas. «La paga del pecado es muerte, mas la dádiva de Dios es vida eterna en Jesucristo nuestro Señor», decía. Sujeto a la pared contigua había otro mensaje pío: «Cristo es el cabeza de familia de esta casa, el huésped invisible de cada comida, el interlocutor silencioso de cada conversación». Nos quedamos mirando aquellos letreros un momento. Entonces Louie dio media vuelta y se dirigió hacia el pasillo.

—Louie —lo llamé, yendo tras él—, ¿adónde vas?

—Abajo —dijo—. Vámonos de aquí.

—Pensaba que íbamos a echar una ojeada a los pisos de arriba —dije—. Subamos al tercero, al menos. Podemos turnarnos para tirar de la cuerda.

—Allá arriba no encontraremos nada de nada —dijo—. No quiero pasar aquí ni un minuto más. Venga, vámonos.

Lo seguí hasta el ascensor.

—Ya tiro yo de la cuerda para bajar —dije.

Louie no respondió. Me volví hacia él. Estaba apoyado contra el bastidor, con los hombros caídos y la mirada ausente.

—Pues no he averiguado mucho que no supiera, la verdad —dijo.

—Ahora sabes que la paga del pecado es muerte —bromeé para levantarle los ánimos.

—Eso ya lo sabía —dijo Louie, el rostro contraído en una mueca de asco—. ¡La paga del pecado! —exclamó—. Pecado, muerte, polvo, viejas habitaciones vacías, viejas botellas vacías, viejos cajones vacíos. ¡Va, tira de la cuerda! ¡Más rápido! Salgamos de este trasto de una vez.

(1952)

EL FONDO DEL PUERTO

El agua del puerto de Nueva York es un líquido oleoso, sucio y rico en gérmenes. Los hombres que manejan esos inmensos aspiradores de cieno que son las dragas del puerto dicen que las aguas de Nueva York podrían embotellarse y venderse como veneno. El fondo del puerto está aún más sucio que sus aguas. La práctica totalidad de su superficie está recubierta de una película viscosa compuesta de légamo, aguas residuales, desechos industriales y grumos de petróleo. Esta capa de lodo es más gruesa en los bajos del Hudson, en los bancos de arena de la costa de Nueva Jersey que dan a la Bahía Superior y en aguas estancadas como las de Newtown Creek, Wallabout Bay o el canal de Gowanus. En estas partes del puerto, al abrigo del flujo y reflujo de la marea, el lodo se acumula a una velocidad vertiginosa. En Wallabout Bay, un recoveco del East River que forma parte de los astilleros de Brooklyn, la capa de lodo crece a un ritmo de medio metro anual. Cuando hace calor, el lodo se descompone y desprende unas burbujas gaseosas del tamaño de pelotas de baloncesto que ascienden continuamente hacia la superficie. Son las «pompas de lodo», como las llaman los dragadores. Hay burbujas que emergen con tal furia que arrastran partículas sólidas de lodo. En verano, el ascenso y explosión de estas burbujas de lodo convierten el agua de algunos rincones del puerto en un líquido negruzco que bulle y chisporrotea. La gente se asoma a los muelles carboneros y madereros del canal de Gowanus para admirar sus aguas efervescentes.

Con todo, las aguas y el lecho del puerto albergan una cantidad considerable de vida marina. Bajo la estela de los transatlánticos, petroleros, ferrys y remolcadores nadan los peces, desovan las ostras y anidan las langostas. En el lecho cenagoso del puerto viven almejas y mejillones y gambas de fango y caracolas y cangrejos y gusanos y plantas marinas. Bedloe's Island, el islote donde se alza la Estatua de la Libertad, se encuentra en una zona del puerto especialmente insalubre, pero el lodo de las aguas someras que la rodean está salpicado de almejas de Nueva Inglaterra. En primavera, la bajamar descubre una buena franja de este lecho turbio. Acuden entonces bandadas de gaviotas de toda la Bahía Superior para revolcarse en el lodo y hurgar en busca de almejas. Con las almejas en el pico alzan el

vuelo, las dejan caer sobre el cemento del paseo que bordea la escollera y descienden luego a entresacar la carne de las conchas rotas. Incluso en el canal de Gowanus pueden encontrarse algunos peces. En su extremo superior las aguas son tan pútridas que en ellas solo sobreviven los microbios, pero desde el meandro que hay junto a la ensenada de la calle Seis y hasta la desembocadura viven escarchas, tautogas y anguilas. Las tautogas mordisquean los balanos que recubren los pilotes de los viejos embarcaderos.

En primavera, verano y otoño, cuando se dan los grandes flujos migratorios de peces a lo largo del litoral y entre las aguas costeras y profundas del Atlántico Norte, no menos de tres docenas de especies pasan por el puerto. Muy pocos ejemplares de estas especies se dejan ver. En primavera siempre asoma el lomo dentado de algún esturión. En verano es habitual encontrar en las redes de arrastre de la Bahía Inferior algún pececito descarriado de vivos colores propio de aguas más meridionales, como el pez erizo, la escorpena, el pez ballesta, el jorobado, el pez pajarito, el pez sable o el charrito ojón. En otoño suele verse algún que otro atún. Otras especies llegan al puerto en aluviones de cientos de miles o de millones, como el sábalo, el bacalao, la pescadilla, el besugo, la solla roja, el sábalo del Canadá, la pinchagua, la lubina, el abadejo, la caballa, la palometa o la tautoga negra. Algunos años, la población de una especie en particular, la lacha tirana, supera los cientos de millones. La lacha tirana es un pez parecido al arenque que en su edad adulta llega a pesar medio kilo. Migra en bancos ingentes y sus capturas superan a las de cualquier otro pescado de la costa atlántica, pero no es muy conocido porque tiene muchas espinas y una carne muy oleosa y no suele venderse en las pescaderías. Es un pescado de consumo industrial: se extrae de él un aceite que se emplea en la fabricación de jabones, pinturas, tintas de imprenta —por eso hay periódicos que huelen a pescado en los días húmedos— y piensos para cerdos y aves de corral. En verano y otoño, las aguas de la Bahía Inferior, Sandy Hook y la bahía de Raritan hierven de lachas. Muchas de ellas acaban en las redes de varias flotas de cerqueros tripulados por pescadores negros que amarran en pequeños puertos de Carolina del Norte, Virginia, Delaware, Nueva Jersey y Long Island, y recorren la costa de arriba abajo persiguiendo sus bancos.

Los peces migratorios entran en el puerto para desovar o alimentarse. Algunos pululan por las abras y las desembocaduras de los torrentes durante unos días y luego se marchan; otros se quedan meses. Solo uno de estos peces, la anguila, puede encontrarse en grandes cantidades en cualquier época del año. Las anguilas son carroñeras nocturnas y en el puerto están a sus anchas. Viven en el lecho marino y no les importa lo hondo o sucio que pueda estar.

Medran a treinta metros de profundidad en la gola de los Narrows y a treinta centímetros escasos en las marismas de Staten Island; habitan por igual las aguas límpidas de Sandy Hook Bay y los sumideros residuales del East River. En el fondo del puerto yacen ochocientos o novecientos pecios. Hay unos cuantos hundidos a cierta profundidad, en mitad de alguna de las bahías, pero la mayoría reposan semihundidos en los bajíos de Nueva Jersey y los bancos de arena que flanquean los estrechos de Arthur Kill y Kill van Kull. Se trata de viejos lanchones, gabarras, barcazas, remolcadores, transbordadores, vapores de ruedas y veleros abandonados a su ruina en los márgenes de las vías navegables. Están llenos de boquetes y el agua que inunda sus cascos sube y baja con las mareas. Los hay que están invadidos de limo y lechugas de mar. En verano estos pecios dan cobijo a multitud de anguilas, que descansan en su interior durante el día y salen de noche a alimentarse. En invierno, las anguilas hibernan en el fondo de sus cascos. Cuando comienzan a hibernar, a mediados de diciembre, es cuando están en su punto: rollizas, tiernas y suaves al paladar. En esa época del año, huestes de italoamericanos y germanoamericanos de todos los rincones de Staten Island se congregan en torno a los pecios de gabarras que hay en los bajíos de los estrechos y pescan al arpón montones de anguilas, tantas que tienen que llevárselas a casa en tinas y sacos de patatas. Las anguilas del puerto —es decir, las que viven en el puerto todo el año— son todas machos. Las hembras viven en las aguas dulces de ríos, arroyos y estanques hasta alcanzar la edad adulta, lo que les lleva de siete a trece años. Cada otoño, miles y miles de hembras adultas descienden por los ríos que desembocan en el puerto: el Hudson, el Hackensack, el Passaic, el Elizabeth, el Rahway y el Raritan. Al llegar al agua salada se detienen a descansar. A algunas les basta con unas horas de reposo, otras necesitan días. Los buzos cuentan que hay días de octubre y noviembre en que es imposible moverse por el fondo del puerto sin despertar a cientos de anguilas hembra, unas criaturas enormes y macizas de vientres plateados. Después de descansar, las hembras se reúnen con los machos adultos del puerto y salen juntos a mar abierto para desovar.

En el puerto abundan las almejas de Islandia o *quahogs*, que en las cartas de los restaurantes suelen denominarse *littlenecks* o *cherrystones*.[3] Los ingenieros sanitarios califican las aguas de ciertas zonas de la Bahía Inferior y la bahía de Jamaica de «moderadamente contaminadas». En las delgadas capas de lodo que recubren los lechos de estos tramos, a una profundidad que oscila entre los treinta centímetros y los diez metros, yacen numerosos, extensos, pululantes y enmarañados viveros de almejas. En algunos de ellos las almejas se encuentran tan hacinadas que parecen un empedrado del lecho marino. Son almejas hermosas, con los labios internos ribeteados de

un violeta brillante y la carne rosácea y abundante como un capullo de rosa, pero su consumo es peligroso: pueden contener gérmenes infecciosos de varias enfermedades, como la fiebre tifoidea o la disentería amebiana o bacilar, gérmenes que absorben en sus organismos al filtrar el agua insalubre para alimentarse. Hace más de treinta años que estos criaderos contaminados se declararon no aptos para el consumo. Por estas aguas circulan patrullas de la Secretaría de Sanidad municipal y el Departamento de Conservación estatal para evitar la pesca furtiva. Aun así, muchos vecinos de los barrios ribereños de Staten Island, Brooklyn y Queens no acaban de creerse que las almejas sean tóxicas, y en las noches de luna nueva y los días brumosos se acercan sigilosamente en barcas de remos y arramblan con los viveros. A lo largo del año estos pescadores clandestinos capturan toneladas de almejas que se comen en sopas y estofados o en su concha. De vez en cuando enferman de gravedad familias enteras.

Al oeste de la boca del puerto, entre Sandy Hook y la costa sur de Staten Island, hay una zona tan apartada de la costa que hace tiempo que se usa como fondeadero de barcos y gabarras con cargas de dinamita y otros explosivos. En esta zona hay tres pequeñas extensiones de aguas cristalinas, de un azul brillante y metálico, que en total no sumarán más de quince millas cuadradas. Una de ellas, de unas cinco millas cuadradas, forma parte de la bahía de Raritan y cae bajo la jurisdicción del estado de Nueva York; las otras dos, que quedan entre la bahía de Raritan y la de Sandy Hook, son aguas jurisdiccionales de Nueva Jersey. Los fondos de estas tres extensiones de agua están libres de lodo y albergan varios viveros incontaminados de almejas de Islandia. Son viveros públicos. Los residentes del estado al que pertenecen solo tienen que sacar un permiso para capturar y vender este tipo de almejas. En los viveros de almejas de Nueva York pescan alrededor de ciento cincuenta vecinos de Staten Island, residentes casi todos en las pequeñas y aletargadas villas portuarias de Prince's Bay y Great Kills o sus aledaños. Algunos tienen contratos de temporada en astilleros, pesqueros o explotaciones agrícolas y se dedican a pescar almejas en sus periodos de asueto; otros pescan regularmente. Estos últimos sumarán una treintena y la mayoría son hombres de cierta edad. Zarpan al amanecer en barcas de remos y en lanchas equipadas con motores fueraborda y al llegar a los viveros se dispersan y echan el ancla. Se asoman entonces por la borda y van rastrillando el fondo con sus toscos aparejos, unos rastros que ellos llaman *shinnecocks* y tienen unos mangos de siete metros de longitud y los dientes largos y arqueados hacia dentro. El año pasado capturaron un total de dieciocho mil fanegas de almejas. Cerca de la mitad se las vendieron a una fábrica de sopas de Nueva Jersey; el resto fue a parar a pescaderías, hoteles y restaurantes de Nueva York. Cualquier

neoyorquino que guste de pedir almejas en su concha se habrá comido muy probablemente unas cuantas procedentes de estos puertos.

En tiempos de los colonos holandeses e ingleses, el fondo del puerto albergaba ostríferos inmensos que flanqueaban las costas de Brooklyn y Queens y rodeaban Manhattan, Staten Island y las islas de la Bahía Superior. Los holandeses llamaban a Ellis Island y Bedloe's Island la Isla de las Ostras y la Gran Isla de las Ostras, respectivamente. Una gran ristra de viveros naturales se extendía por todo el puerto, desde Sandy Hook hasta el Hudson y Ossining. Los holandeses y los ingleses eran —y siguen siendo— grandes comedores de ostras. A finales del siglo XVIII habían dado cuenta de todos los ostríferos naturales, salvo los más profundos. Las ostras, que hasta entonces eran el alimento más barato imaginable, fueron encareciéndose. En la década de 1820, un grupo de armadores de goletas de Staten Island comenzó a comprar cargas enteras de ostras jóvenes de diversas procedencias para llevarlas a Nueva York y sembrarlas en el fondo del puerto hasta que alcanzaran la madurez, momento en que volvían a capturarse y se transportaban al mercado de ostras al por mayor de Manhattan, a ciudades del Medio Oeste y también a Londres, donde eran muy apreciadas. El negocio se conocía como la «cría en viveros». Los viveristas u ostricultores obtenían el grueso de su «simiente» en ostríferos de la bahía de Chesapeake y otras bahías de Nueva Jersey o Long Island. Algunos compraban ostras de tres años y no las dejaban en el puerto más que seis o siete meses; otros compraban ostras más jóvenes y las depositaban en sus viveros durante periodos más largos. Al principio, los viveristas cultivaban sus ostras en los bajíos del estrecho de Kill van Kull, pero con el tiempo fueron descubriendo que los fondos más propicios se encontraban en la Bahía Inferior y la bahía de Raritan, junto a la costa de Staten Island que da a mar abierto. Las aguas costeras de estas bahías eran entonces muy ricas en diatomeas y protozoos, las plantas y animales microscópicos de los que se alimentan las ostras. Esparcidas uniformemente por los lechos impolutos de estas aguas, a una profundidad media de cuatro metros, las ostras maduraban y engordaban mucho más rápido que en sus viveros de desove originarios, atestados de viejas conchas. Los años buenos podían sembrarse mil fanegas de ostras de tres años procedentes de la bahía de Chesapeake y cosechar hasta mil cuatrocientas fanegas en octubre. La cría en viveros podía ser rentabilísima y con ella se amasaron grandes fortunas. Acaparaban el negocio unas cuantas familias de antiguos colonos de Staten Island: los Totten, los Winant, los De Hart, los Decker, los Manee, los Mersereau, los Van Wyk, los Van Duzer, los Latourette, los Housman, los Bedell y los Depew. Los viveros se

explotaron poco menos de cien años. Durante este tiempo, hubo embarcaderos reservados a la cría de ostras en cinco puertos de Staten Island —Mariner's Harbor, Port Richmond, Great Kills, Prince's Bay y Tottenville— y flotas enteras de goletas, balandros y lanchas de recolección dedicados a la ostricultura. Prince's Bay fue el puerto que tuvo la flota más grande y el mayor periodo de prosperidad; en las cartas de los restaurantes de Nueva York y París, sus ostras se consumían con la denominación de origen «Prince's Bays». Para la cría de ostras se usaron cerca de tres mil seiscientas hectáreas de lecho portuario, divididas en viveros cuya superficie oscilaba entre los mil metros cuadrados y las ciento sesenta hectáreas. Los viveros los alquilaba el estado de Nueva York y sus lindes estaban marcados con un verdadero bosque de estacas de falso abeto; aún hoy, en los canales de Ambrose, Chapel Hill, Swash y otras vías navegables de la Bahía Inferior, los dragadores encuentran a veces tocones de aquellas viejas estacas, recubiertos de gusanos de mar. La cría de ostras alcanzó su apogeo durante los tres decenios que mediaron entre 1860 y 1890. En los mejores años de aquel periodo los criaderos daban empleo a mil quinientos jornaleros. Se llegaron a cosechar quinientas mil fanegas anuales de ostras. Hubo años en que se despachó un tercio de la cosecha a Billingsgate, el mercado de pescado de Londres. Durante mucho tiempo, los hombres más ricos de Staten Island fueron ostricultores que invirtieron su dinero en el mercado inmobiliario local, bautizaron las calles con sus nombres y construyeron enormes y fastuosas mansiones de madera. Seis de estas mansiones siguen aún en pie en un barrio deprimido de Mariner's Harbor, rodeadas de refinerías, carboneras y depósitos de chatarra. Una de ellas está coronada por un mirador, dos cuentan con unas altísimas columnas estriadas y todas ellas lucen gabletes de formas extravagantes y gran profusión de molduras en sus fachadas, amén de unas vistas de ensueño a uno de los tramos más oleosos y mugrientos del estrecho de Kill van Kull. En los yermos de sasafrases de la costa sur, al oeste de Prince's Bay, hay otras tres mansiones abandonadas con los tragaluces rotos, los postigos afanados y los jardines convertidos en una anarquía de hierbajos y enredaderas, pilas para pájaros derribadas y perales muertos.

A partir de 1900, a medida que se agravaba la contaminación del puerto, la gente comenzó a desconfiar de sus ostras y el negocio de la cría comenzó a declinar. Durante el verano de 1916, varios brotes de fiebre tifoidea se atribuyeron sin sombra de duda al consumo de ostras cultivadas en el West Bank Shoal, un bajío de la Bahía Inferior, y se descubrió que los residuos de un gigantesco sumidero de Nueva Jersey que desembocaba en la confluencia del estrecho de Kill van Kull y la Bahía Superior habían sido arrastrados por la marea hasta los viveros

de ostras, a través de los Narrows. El Departamento de Salud prohibió inmediatamente la explotación de estos viveros y proscribió la cría de ostras en el puerto. A los ostricultores se les permitió recoger las ostras que criaban y volver a sembrarlas en las aguas incontaminadas de varias bahías de Long Island. No las recogieron todas, por supuesto. Se dejaron unas cuantas en cada vivero y allí siguieron viviendo, desatendidas. Algunas de ellas se reprodujeron y su descendencia se reparte hoy día por las bahías del sur de los Narrows, en los bajíos de West Bank, East Bank, Old Orchard, Round, Flynns Knoll y Romer. Se agrupan en rimeros y colonias: un rimero puede contener varias docenas de ostras; una colonia, varios centenares. Las leyes estatales y municipales prohíben «buscar, rastrillar y capturar mediante pinzas u otros medios cualesquiera» las ostras de estas aguas, que los buzos y dragadores llaman ostras salvajes. En los viejos puertos ostrícolas de Staten Island viven aún unos pocos ancianos que faenaron en los viveros de antaño y muchos hijos y nietos de ostricultores. En lo que a las ostras del puerto se refiere, estas gentes conservan cierto sentimiento de propiedad. De vez en cuando, en los días de frío, unos cuantos se saltan la prohibición y se acercan a los viejos viveros abandonados para pescar un buen montón de ostras. Saben muy bien lo que hacen: antes de comérselas verifican la temperatura del agua para asegurarse de que las ostras están hibernando o «dormidas», como ellos dicen. Cuando la temperatura del agua en la que reposan baja de los cinco grados, las ostras cierran sus conchas, dejan de alimentarse y se echan a dormir; al cabo de tres o cuatro días se han librado de todos los microbios que puedan haber ingerido y son perfectamente comestibles.

En Saint George vive un médico de cincuenta años largos que es hijo y nieto de ostricultores. En la sala de espera de su consulta tiene colgada una reliquia familiar: una carta náutica de los viveros de ostras del bajío de West Bank trazada en 1886 por un topógrafo marino del estado. La carta está arrugada y llena de manchas de dedos y salpicaduras de agua salada. El vivero de su abuelo, que heredaría luego su padre —cuarenta y una hectáreas en la periferia del bajío, justo debajo de Swinburne Island—, aparece delimitado en tinta roja. El médico tiene amarrada una lancha en uno de los puertos de la costa sur y sale a pescar todos los domingos, si el tiempo acompaña. Guarda en la lancha un par de pinzas de mango largo y a veces se pasa un par de horas buscando rimeros de ostras del puerto. Un nebuloso domingo por la tarde, el pasado mes de marzo, salió en su lancha con un acompañante. A la gente del embarcadero le dijo que salía a pescar bacalao a Scallop Ridge, frente a la playa de Rockaway. En lugar de eso, se adentró en la bruma y puso rumbo al bajío de West Bank. Después de fondear sobre uno de los antiguos viveros de su padre,

sacó las pinzas. Tuvo que dar treinta pellizcos y mover la lancha cuatro veces antes de dar con un rimero. Era uno bastante nutrido y sacó todas las ostras que contenía: sesenta justas. Eran ostras adultas con forma de cuña y estaban todas picadas por las esponjas y recubiertas de una especie de alga que llaman cabello de mar. Una de ellas era mucho más grande que el resto. El médico la cogió, la despojó de su mata negra de espeso y rizado cabello de mar y contó los anillos de la valva superior para determinar su edad. Calculó que tenía catorce años, por lo menos. «Es demasiado grande para comérnosla en su concha», le dijo a su acompañante. Se asomó por la borda y la devolvió al agua con delicadeza. Luego seleccionó una docena de ostras de entre cuatro y siete años de edad y las desbulló. Sus cuerpos estaban bien desarrollados y la carne era de un gris verdoso brillante. Degustó una con fruición. «Cada vez que pruebo una ostra del puerto, mi niñez emerge desde el fondo de mi memoria», dijo. Se quedó pensativo un momento y luego añadió: «Tienen mucho yodo y un gusto muy característico. Cuando yo era niño, los viejos viveristas de Prince's Bay decían que sabían a almendras. Desde que el agua se echó a perder, ese sabor se ha acentuado. Han adquirido un regusto amargo, a cobre. ¿Ha probado alguna vez la semilla que hay dentro del hueso del melocotón? Pues a eso saben.»

El pescado y marisco del puerto y sus aguas circundantes constituyen la principal fuente de ingresos de cerca de mil quinientos «bahianos», como se hacen llamar. Los bahianos faenan en las bahías, ensenadas y abras de las costas de Staten Island, Brooklyn y Queens. Algunos de ellos pescan almejas en viveros públicos; otros tienen nasas para anguilas; y también los hay que usan redes de enmalle o agalladeras. Las redes de enmalle se calan verticalmente, ligadas a postes que forman verdaderos rosarios en los bajíos más alejados del tráfico portuario. El año pasado, durante los periodos de migración del sábalo, la lacha y el sábalo del Canadá, se calaron cuarenta y una agalladeras en un antiguo vivero de ostras de la costa de Staten Island, entre Midland Beach y Great Kills. Algunos bahianos pescan en arrastreros o pequeños bous, de los que hay dos flotas en el puerto. Una de ellas cuenta con dieciséis embarcaciones amarradas en dos tambaleantes embarcaderos de Plumb Beach Channel, una ensenada situada al este de Sheepshead Bay, en la costa de Brooklyn. La otra flota consta de nueve barcos y tiene sus amarres en un muelle del lado oeste de Mill Basin, una ensenada de tres ramales en los juncales de Flatlands, en Brooklyn. La mayoría de los pescadores de ambas flotas son italoamericanos. Hay entre ellos unos pocos que en su juventud faenaron en las aguas de Palermo y Castellammare del Golfo, dos ciudades portuarias sicilianas. En los mamparos de las casetas de

gobierno de estos arrastreros hay a menudo imágenes de santos, medallas milagrosas, escapularios y pequeños amuletos contra el mal de ojo que pueden adoptar la forma de jorobados, cuernos de cabra, puños con los dedos de la victoria en alto o tijeras abiertas. Son talismanes de plástico comprados en las tiendas de Mulberry Street. Los arrastreros del puerto son barcos de entre nueve y quince metros de eslora con tripulaciones de entre dos y cinco hombres. Según la estación del año y el tiempo que haga, remolcan sus redes abolsadas por la Bahía Inferior o por la Brecha de Lodo, un caladero de quince millas de largo por cinco o diez de ancho que hay al sur de los buques faro de Scotland y Ambrose. La Brecha de Lodo es la parte superior del cañón submarino del Hudson, que era el lecho del río hace veinte mil años, cuando su desembocadura se situaba ciento veinticinco millas al este del actual banco de arena de Sandy Hook. Los arrastreros capturan especies que se alimentan a cierta profundidad o en el lecho marino, principalmente pescadillas, palometas, abadejos, bacalaos, besugos, fletanes y platijas. Zarpan a las cuatro de la mañana y regresan a eso de las cuatro de la tarde para descargar la pesca, que luego se transporta en camiones al mercado de Fulton.

Algunos bahianos calan juegos de nasas amarradas a una misma cuerda, llamados andanas. Las aguas del puerto albergaban en otro tiempo una abundantísima población de langostas, pero la contaminación, la sobrepesca y la pesca clandestina de *berries* —las langostas portadoras de huevas— y de *shorts* y *crickets* —las que no alcanzan el tamaño mínimo— se tradujeron entre 1915 y 1920 en un rápido descenso de su población. En 1920, cuarenta y cinco langosteros seguían trabajando en la Bahía Superior, los Narrows y la Bahía Inferior. Amarraban en siete ensenadas de Brooklyn y Staten Island, y las boyas de sus andanas danzaban y cabeceaban desde la Estatua de la Libertad hasta el banco de Sandy Hook. A lo largo de la década de 1920, la mayoría de ellos renunciaron a la pesca o se compraron embarcaciones de mayor calado para largar sus andanas lejos de la bahía, pasado el límite de tres millas que circunscribe las aguas jurisdiccionales del puerto. En 1930 no quedaba en el puerto de Nueva York más que un langostero en activo: Sandy Cuthbert, un pescador de Prince's Bay. En otoño de aquel año, al terminar la temporada, Cuthbert recogió sus doscientas cincuenta nasas y las dejó abandonadas en el banco de arena de Lemon Creek, una ensenada de Prince's Bay; desde entonces se dedica a alquilar barcas de remo y vender cebos de pesca. Sus nasas siguen ahí amontonadas, pudriéndose, las tablillas entrelazadas por un denso manto de campanillas y clemátides. Durante los años treinta y cuarenta, las langostas volvieron a reproducirse. Los buzos afirman que actualmente hay unos cuantos nidos en la Bahía Superior y multitud

de ellos en la Bahía Inferior. Aun así, siguen siendo demasiado escasas y están muy desperdigadas para que su pesca resulte rentable. A veces, mientras reparan los cables y gaseoductos tendidos por el fondo de ciertas partes de la Bahía Inferior, donde el agua es más clara y mejora la visibilidad, los buzos le dan la vuelta a una roca o un madero y ven salir despavoridas unas cuantas langostas que atrapan y guardan en las bolsas de herramientas que llevan sujetas al cinto.

Actualmente hay nueve barcos langosteros en el puerto: seis amarran en Plumb Beach; dos en el muelle de Ulmer Park, en Gravesend Bay; y uno en Coney Island Creek. Son unos lanchones de ocho metros de eslora equipados con motores de gasolina que podrían emplearse en barcos de mucha mayor envergadura y, salvo por unos toldos de lona, no disponen de resguardo alguno. Los pescadores de estos barcos son de origen escandinavo o italiano. Calan sus nasas en una sección de la Brecha de Lodo situada al sureste del buque faro de Ambrose, donde las aguas suelen tener una profundidad mínima de treinta metros. Pescan con andanas, amarrando sus nasas a unas gruesas cuerdas recubiertas de alquitrán de media milla de longitud. Cada cuerda lleva treinta y cinco nasas, generalmente, y se aboya por ambos extremos con unos amasijos de salvavidas desechados que los langosteros le compran a un proveedor de buques del mercado de Fulton, que se abastece en el Departamento de Marina y Aviación. Las andanas se recogen una vez al día, izando cada una de las nasas, vaciándola de langostas, cebos mordidos y algún que otro cangrejo o pescado, y volviéndola a cebar con tres o cuatro lachas muertas. Las líneas de transporte marítimo panamericano y de cabotaje cruzan la Brecha de Lodo por los caladeros de langosta y no es infrecuente que algún portacontenedores embista contra una andana y la desprenda de las boyas. Las gabarras de recogida de residuos de la ciudad también descargan a veces sus desechos en estas aguas, ensuciando las cuerdas y llenando las nasas de porquería. Las langostas de la Brecha de Barro están tan buenas como las del estado de Maine; son indistinguibles, de hecho. Algunas se venden a amas de casa de Brooklyn versadas en la materia, que se acercan al embarcadero a media tarde, cuando atracan los langosteros, para escoger las más bonitas, pero la mayoría acaban en las cocinas de los restaurantes del barrio. Un langostero con siete andanas, que es la media de aparejos que llevan, suele volver a puerto con ciento veinte kilos de langostas en la bodega.

Muchos bahianos trabajan en barcos de pesca abiertos al público, que llevan a su pasaje de pescadores aficionados a los caladeros del puerto, los accesos al puerto o la costa de Nueva Jersey. Estos barcos pueden ser chárter o colectivos. Los chárter son yates a motor que se fletan por días o por semanas y se dedican a la pesca de peces grandes y pequeños que se alimentan cerca de la superficie. Suelen estar

equipados con sillas de combate, cabrestantes y otros artilugios para la pesca mayor. Salen a la Bahía Inferior, la de Sandy Hook o la de Raritan para pescar la lubina rayada, la anjova o la caballa; y a la Brecha de Lodo o los caladeros de la costa de Nueva Jersey para pescar el atún, la albacora, el bonito o el listado. Van tripulados por un patrón y un sobrecargo, que es quien ceba las cañas y maneja el arpón. Great Kills, con quince embarcaciones de este tipo, y Prince's Bay, con ocho, son los puertos de Nueva York que más barcos fletan.

Los colectivos son embarcaciones de mayor envergadura. Tienen horarios fijos y están abiertos a cualquier aficionado que pueda pagarse el pasaje, cuyo precio oscila entre los tres dólares y los cinco con cincuenta. Sheepshead Bay es el puerto con mayor oferta de pesqueros colectivos. Son más de cincuenta los que tienen allí su amarre y salen todos de Emmons Avenue, una de las calles más concurridas del puerto de Nueva York. Emmons es una ancha avenida de la costa norte de la bahía, con una hilera de frondosos plátanos en la mediana y un olor permanente a mar, cerveza y pescado a la brasa. Una de sus aceras es una larga sucesión de asadores, restaurantes de pescado, puestos de almejas, cafeterías, pizzerías, tiendas de equipamiento náutico y pescaderías. En el escaparate de una de estas pescaderías puede leerse la siguiente recomendación: PESQUE SUS PIEZAS CON EL APAREJO QUE NUNCA FALLA: USE ANZUELO DE PLATA. Los muelles de pesqueros colectivos —hay diez, largos y espaciosos— parten perpendiculares a la otra acera de la avenida. Los días de sol, jubilados de todos los rincones de Brooklyn se acercan en autobús o en metro y se sientan al borde del pantalán a ver zarpar los barcos, limpiar sus pulmones con el salitre del aire, pescar cangrejos azules con unas trampas de alambre plegables y reñir por las gaviotas: mientras que unos las arrullan y les dan de comer los restos del almuerzo, los otros las ahuyentan a gritos y les retorcerían el pescuezo si pudieran echarles el guante. Entre los barcos de la flota de Sheepshead Bay hay arrastreros parcialmente desmantelados, yates reconvertidos y cazasubmarinos de ambas guerras mundiales rehabilitados. Los más están tripulados por un patrón y un sobrecargo y tienen una capacidad de treinta pasajeros; los viejos cazasubmarinos llevan una dotación más numerosa, con un patrón, un sobrecargo, un maquinista, un cocinero y un marinero, y pueden transportar hasta ciento diez pasajeros. Algunos de estos barcos disponen de unas neveras muy maltratadas y venden cerveza, refrescos y bocadillos en cubierta, pero solo unos pocos sirven comidas calientes. Los hay con nombres convencionales de pesquero, como el *Sea Pigeon*, el *Dorothy B* o el *Carrie D II*, y con nombres más presuntuosos, como el *Atomic*, el *Rocket* o el *Glory*. Casi todos salen entre las cinco y las diez de la mañana, a las horas en punto, y pasan buena parte del día navegando.

Los pasajeros traen sus propios avíos y pescan por la borda, pero el cebo lo ponen los barcos y está incluido en el precio del pasaje. Para pescar la mayoría de las especies se suelen usar almejas, unas almejas grandes y bastas, de carne dorada. También pueden emplearse pescados troceados, peces vivos, cangrejos violinistas, cangrejos manchados, lombrices de tierra y gusanos rojos. En Sheepshead Bay hay dos docenas de bahianos que se dedican a pescar estos cebos con rastros, dragas, redes y trampas de diversas clases, y venden luego sus capturas a alguna de las tres barcazas de cebo amarradas en la bahía, cuyos patrones se encargan de acondicionarlas y venderlas por cubetas a los pesqueros colectivos. Durante las cinco semanas de primavera y las cinco de otoño en que migra la caballa, los colectivos salen a buscar sus bancos. El resto del año fondean sobre pecios, arrecifes, vertederos submarinos y viveros de marisco donde se congrega el bacalao, el abadejo, el besugo, el fletán, la platija, la lubina, la tautoga negra y otras especies que se alimentan en el fondo.

En los accesos al puerto hay multitud de pecios. Nadie sabe cuántos son; tal vez lleguen a un centenar o puede que al doble. Algunos están intactos y otros se han ido disgregando. Yacen en las fosas del cañón submarino del Hudson, hundidos a más de sesenta metros de profundidad, y también más cerca de la costa, a profundidades de apenas seis metros. En los días más claros y soleados del otoño, si no hay mucho plancton y el agua no está especialmente turbia, es posible vislumbrar algunos de estos pecios desde la superficie y distinguir los bancos de lubinas que entran y salen por los orificios de sus cascos. Los pecios ofrecen cobijo a los peces. Además, están recubiertos por dentro y por fuera de una espesa y enmarañada vegetación de algas, musgos acuáticos, gusanos de tubo, percebes, mejillones, anémonas, ascidias, topos de mar, caracolillos y otros muchos organismos de los que se nutren los peces. Los colectivos de mayor demanda son aquellos cuyos patrones saben localizar y embridar los pecios más nutridos de pesca. Embridar un pecio consiste en fondear sobre él de un modo muy concreto: si el pecio está orientado de norte a sur, por poner un ejemplo, el barco debe cruzarlo transversalmente y echar un ancla al este y otra al oeste, de modo que barco y pecio formen una equis. Fondeado de esta manera, el barco no deriva a causa del viento o la marea y los pasajeros que pescan por cualquiera de ambas bordas pueden estar seguros de que su anzuelo acabará sobre el pecio o en su interior. Guiándose por las boyas, los buques faro y ciertos puntos de referencia de la costa, un buen patrón de colectivo es capaz de localizar y embridar entre diez y treinta pecios. Algunos pecios son bastante antiguos y se han ido descomponiendo lentamente. Tres muy viejos de grandes veleros yacen bastante juntos al lado del espigón de Rockaway Point, en la

boca del puerto. El más antiguo de los tres, el del *Black Warrior*, que entre junio y noviembre sirve de guarida a multitud de lubinas, data de 1859. El siguiente en antigüedad es el de un barco cuyo nombre se ha olvidado y hoy se conoce como Pecio del Esnón. Los esnones eran unos buques de aparejo cuadrado, parecidos a los bergantines. Este se hundió en 1886 o 1887. El tercero es el de un buque italiano cuyo nombre también se ha perdido, naufragado en 1890 con una carga de losas de mármol; hoy lo llaman el Pecio de las Lápidas, el Pecio de Granito o el Pecio Italiano. Algo más al este, frente a la península de Rockaway, hay otra concentración de pecios añejos. Se hallan todos a menos de cinco millas de la costa y entre ellos se cuenta el del vapor *Iberia*, que naufragó en 1889 durante una tormenta de nieve, tras colisionar con el vapor *Umbria*; el llamado Pecio del Alambre, de un velero que se fue a pique en 1895 cuando salía del puerto con una carga de colchones de muelles y otros productos de alambre; el del *Boyle*, un remolcador que se hundió hacia 1900; y el Pecio del Este, formado por tres gabarras carboneras a las que un día se les partieron las sirgas y se fueron al fondo, donde yacen formando un triángulo equilátero. Muchos de estos pecios se explotan para la pesca desde hace tantos años que los patrones de barcos colectivos aseguran que valdría la pena rescatarlos solo por el metal de los anzuelos y plomadas que se les han enganchado.

En los accesos al puerto hay tramos de fondo rocoso casi tan propicios para la pesca como los pecios, y por idénticos motivos. Estos arrecifes son más fáciles de localizar que los pecios y pescar en ellos es mucho más sencillo. Todos tienen nombre. Los hay naturales —como las Rocas de Shrewsbury, el Arrecife de la Boya Cuatro, el Bajío del Cólera, los Bancos de Klondike, las Diecisiete Brazas o las Granjas— y artificiales, formados por escombros diversos transportados en barcazas y vertidos al mar. Uno de ellos es el Arrecife del Metro, una auténtica cordillera submarina de piedras, ladrillos, cemento, asfalto y tierra excavados durante la construcción del metro de la Octava Avenida, que se extiende a lo largo de varias millas al sur del buque faro de Ambrose. Otro es el Nuevo Arrecife o Arrecife del Picaporte, un tramo de lecho marino situado al noroeste de la Brecha de Lodo que se viene usando desde hace años como vertedero de escombros de viviendas insalubres demolidas. En el Arrecife del Picaporte se acumulan ladrillos, bloques de piedra rojiza, yeso y cristales rotos de cientos de edificios declarados ruinosos. Allí yacen, entre otros, los escombros de las sombrías casas de ladrillo de la Manzana del Pulmón, que se demolieron para hacer sitio a las viviendas sociales del Knickerbocker Village. Durante la primera mitad del siglo XIX vivieron en aquellas casas familias pudientes; entre 1890 y 1905 la mayor parte de ellas se convirtieron en burdeles para marineros; desde

1905 y hasta su demolición, en 1933, las viviendas de aquella manzana se arrendaron a familias pobres de solemnidad y alcanzaron la tasa de mortalidad por tuberculosis más alta de Nueva York. Los mismos organismos que recubren los pecios abundan también en las colinas de escombro y basura del Arrecife del Metro y el Arrecife del Picaporte.

Las idas y venidas de los bahianos transcurren bajo la vigilancia de un funcionario de la Secretaría de Pesca del Departamento Estatal de Conservación. Se llama Andrew E. Zimmer, tiene el cargo de Protector de la Fauna Marina y es el encargado de velar por el cumplimiento de las leyes de conservación de las especies marinas del puerto. El señor Zimmer nació en Staten Island y es de ascendencia alemana. Es un hombre musculoso y fornido de una estatura algo superior a la media. Está calvo y tiene un principio de papada. El departamento le proporciona un uniforme muy parecido al de los agentes estatales, pero no acostumbra a ponérselo. Cuando está de servicio viste ropa vieja de marino, igual que los bahianos, y lleva siempre unos prismáticos y un revólver del calibre 38. Los bahianos, algunos de los cuales se criaron con él, lo llaman Happy Zimmer. Es un hombre serio, con el gesto preocupado, y muchas cosas lo desconciertan. El mote se lo pusieron de niño y ya no le va. Nació en 1901 en una granja de New Springville, una comunidad agrícola que linda con las marismas y el estrecho de Arthur Kill, en la mitad occidental de Staten Island. Su padre tenía en el patio delantero un local llamado Zimmer's, a caballo entre la taberna y el restaurante de comida casera alemana, que atraía a gente del pueblo y sus alrededores y a forasteros de la otra orilla del estrecho, que pertenece a Nueva Jersey. En la sauceda de la granja se organizaban pícnics, almejadas y encuentros varios. Su padre había sido ventrílocuo de vodevil y solía amenizar aquellas reuniones con alguna actuación. Las especialidades de la casa eran las anguilas en gelatina, el caldo de almejas con mantequilla y los caracolillos de la Bahía Inferior hervidos y encurtidos en una mezcla de vinagre, hierbas y especias. De pequeño, Zimmer abastecía a su padre de anguilas que arponeaba en sus madrigueras de las marismas y almejas que desenterraba en los bajíos que bordean el canal. Hasta que se ilegalizó la pesca en los viveros del puerto, en 1916, la barra del restaurante servía ostras de Prince's Bay a granel. Los viernes por la tarde, padre e hijo se iban en camión al puerto de Prince's Bay y regresaban con tres o cuatro barriles de ostras selectas para la clientela del fin de semana. En 1915, al terminar la educación primaria, Zimmer dejó los estudios para ayudar a su padre en el restaurante, y en 1924 tomó las riendas del negocio. En sus ratos libres, que dedicaba a la contemplación de las marismas, se convirtió

en un gran naturalista aficionado. En 1930 dejó el restaurante y encontró un empleo en el Departamento de Conservación.

Zimmer patrulla por el puerto en una lancha pesada y ruidosa de ocho metros de eslora. No lleva pabellón ni distintivo alguno y parece una embarcación langostera como cualquier otra, pero los bahianos son capaces de avistarla a mucha distancia. La lancha estatal, la llaman. Buena parte de los quehaceres de Zimmer son de carácter estacional. Entre el 15 de marzo y el 15 de junio, mientras se permite el uso de redes de enmalle, suele pasar revista a la hora de cobrar las redes para verificar que los pescadores solo capturan las especies para las que tienen licencia. Cuando atracan los cerqueros de lacha, los aborda y echa un vistazo a sus bodegas para comprobar que no transportan ninguna otra clase de pescado. Durante la temporada de la langosta, aborda de vez en cuando a los langosteros que vuelven de los caladeros e inspecciona las capturas para confirmar que su tamaño es superior al mínimo permitido. Varias veces al año embotella muestras de agua de diversas partes del puerto y las manda al laboratorio del departamento. Durante el resto del año, su principal cometido es el de patrullar los viveros de marisco para arrestar a los pescadores furtivos de aguas contaminadas y vigilar a los mariscadores que faenan en los viveros legales de la bahía de Raritan. La ley prohíbe cualquier clase de actividad marisquera entre el anochecer y el amanecer, y Zimmer pasa muchas noches de guardia junto a los viveros. Se las apaña muy bien solo. Es capaz de fondear su lancha a la sombra de una mata de anea en Jamaica Bay y pasar la noche ahí sentado con una vieja manta sobre los hombros, sin aburrirse en absoluto, atento a cualquier ruido o atisbo de pescador furtivo, mirando las estrellas y las luces intermitentes de los aviones y bebiendo café del termo. Los viveros legales de las aguas jurisdiccionales de Nueva Jersey están sobreexplotados y no son tan productivos como los de las aguas de Nueva York. De unos años a esta parte, cegados por el precio exorbitante de la almeja, algunos mariscadores de Nueva Jersey se han dado a la piratería. Los mariscadores clandestinos son una auténtica pesadilla para el señor Zimmer. En las noches oscuras cruzan la frontera estatal que divide la bahía de Raritan a bordo de lanchas Chris Craft para pescar en viveros neoyorquinos. En cuanto oyen el escandaloso motor de la lancha estatal, se dan a la fuga. Zimmer acelera y los persigue ordenándoles a voces que se detengan y llegando a disparar sobre sus cabezas, pero los piratas llevan lanchas de menor calado y casi siempre acaban escabulléndose por alguno de los arroyos mareales menos profundos que desembocan entre South Amboy y Sandy Hook. Zimmer amarra su lancha en el puerto de Prince's Bay, que ha perdido mucho lustre desde los años de su infancia. Del antiguo negocio de cría de ostras no

queda ya ni rastro. Dispone de un muelle de marisqueros, otro de pesqueros chárter y dos varaderos, además de la caseta de alquiler de barcas de remos y venta de cebos de Sandy Cuthbert, pero la principal fuente de ingresos del barrio procede de una fábrica de instrumental de odontología que hay en Dental Avenue. El viejo faro de Prince's Bay sigue en pie en lo alto de un risco, pero ahora forma parte del hospicio católico de Mount Loretto y sirve de residencia al prior y los sacerdotes que administran el hospicio. La luz del faro se retiró hace años y fue suplantada por una estatua a escala natural de la Virgen María que le da la espalda al mar.

De cuando en cuando, el señor Zimmer dedica un día a patrullar a pie las marismas de Staten Island. Las marismas siempre le han apasionado y es la parte de su trabajo que más disfruta. Mucha gente va a pasear por las marismas y por los prados y bosquecillos que las rodean. Zimmer conoce a muchos de estos paseantes. Los viejos italianos aparecen en otoño para gatear bajo los robles y hurgar entre la hojarasca en busca de setas; en primavera regresan a recoger los brotes de diente de león que usan para sus ensaladas; y en verano vuelven a asomar por las marismas, armados esta vez con salabres, para pescar en las acequias unas gambas de lodo diminutas que se comen en un plato que llaman *frittura di pesce*. En las tardes estivales, las viejas de los pueblos de la costa sur se pasean por las lindes de las marismas recogiendo hierbas, flores y uvas silvestres para hacer mermelada y buscando berros en los arroyos de agua dulce que afluyen a los de agua salobre. En otoño, los campesinos de la zona acuden con sus hoces para recoger el espartillo, que ponen a secar y usan luego para revestir sus invernaderos y protegerlos de las heladas. Los aficionados a la ornitología y los buscadores de reliquias indias son asiduos de las marismas en todas las épocas del año. Los buscadores se dedican a pasar por el tamiz el barro de las orillas y las acequias. El propio Zimmer ha encontrado flechas y plomadas de piedra junto a las acequias, y una vez desenterró un montón de monedas inglesas. En septiembre u octubre llegan los rabinos y los patriarcas. En Hoshaná Rabá, el séptimo día de la festividad de Sucot, algunas sinagogas ortodoxas de Nueva York siguen celebrando el antiguo rito de la fertilidad. Los fieles que participan en la ceremonia portan ramilletes de hojas de sauce. Cada ramillete tiene siete ramas y cada rama, siete hojas. Después de dar siete vueltas al altar en procesión cantando letanías, los fieles agitan los ramilletes o los golpean contra el altar hasta deshojarlos. Las ramas tienen que arrancarse de un sauce que crezca junto al mar, sus yemas tienen que ser perfectas y sus hojas, verdes e inmaculadas. Hace ya muchísimos años que la mayoría de estas ramas se arrancan de los sauces negros y llorones de las marismas de Staten Island. La víspera y la antevíspera

del Hoshaná Rabá —que suele caer entre la última semana de septiembre y las dos primeras de octubre— los rabinos y los ancianos más respetados de la comunidad se pasean por las acequias y las orillas de las marismas, a menudo en parejas: el rabino se dedica a inspeccionar las ramas y a arrancar las que cumplen con los requisitos; el anciano arregla y lía los ramilletes, que va apilando con cuidado en bolsas de papel marrón de la compra.

Las marismas son ricas en fauna autóctona y migratoria. Las especies autóctonas más comunes son el faisán, la corneja, el gavilán de ciénaga, la víbora ratonera, la zarigüeya, la rata almizclera, el conejo, la rata y el ratón de campo. El faisán, para el que no se abre la veda desde hace años, se ha vuelto tan osado que los campesinos de la región lo tienen por una plaga. Resulta imposible pasear entre las fitolacas, zumacas y hierbas rastreras de cualquier islote de las marismas sin ir espantando a una pareja de faisanes tras otra. Al final de un arroyo que serpentea por una de las partes más solitarias de las marismas hay una chapuza de embarcadero construido por los contrabandistas de ron durante la Ley Seca. Una madrugada, agazapado tras este embarcadero por si aparecía algún pescador furtivo, el señor Zimmer vio a una hembra de faisán atravesar un banco de arena con una nidada de diecisiete polluelos. Cuando patrulla por esta zona, a Zimmer le entra a veces la melancolía. Sabe que las marismas están sentenciadas. La ciudad ha comenzado a verter allí sus residuos y el basurero resultante ocupa ya decenas de hectáreas. Tarde o temprano lo cubrirá todo. Llegado ese día, es probable que el Departamento de Parques decida construir allí un par de jardines muy pulcros, con accesos asfaltados y bancos de cemento. Los viejos secesionistas de la costa sur —que aspiran a separar Staten Island de Nueva York para anexionarla al estado de Nueva Jersey, y son multitudpodrán sentarse entonces en esos bancos a rumiar sus agravios y acumular bilis.

El señor Zimmer es amigo mío y a veces me deja acompañarlo en sus patrullas. Una mañana de llovizna, fría y ventosa, zarpamos en su lancha para patrullar los viveros contaminados que hay enfrente de Rockaway Beach. Al emprender el regreso a Staten Island me propuso parar en Sheepshead Bay a comer una sopa de ostras y entrar en calor. Así que viramos hacia la bahía, amarramos en el pantalán de la policía portuaria y cruzamos la calle hasta el Lundy's, el restaurante de pescado más grande y reputado de Emmons Avenue. Nos sentamos en una mesa cercana a la barra de ostras y pedimos un plato grande de sopa cada uno. Zimmer me llamó la atención sobre un bahiano llamado Leroy Poole que estaba sentado en la barra devorando una bandeja de ostras. El señor Poole es el patrón y propietario del

Chinquapin, un pesquero colectivo. Zimmer se acercó a la barra a estrecharle la mano y charló con él un momento. Al volver a la mesa me dijo que vendría a sentarse con nosotros en cuanto diera cuenta de sus ostras, y llamó al camarero para añadir unos cubiertos y pedir otro plato de sopa.

—¿Conoces a Roy? —me preguntó.

Le dije que me había cruzado con él en más de una ocasión por el muelle de los pesqueros colectivos, pero solo lo conocía de nombre.

—Es un chico de la costa sur —dijo—. Su padre era uno de los ostricultores más insignes de Prince's Bay. Cuando prohibieron la cría en el puerto, lo perdió todo. Encontró un trabajo de contable en el mercado de Fulton y la diñó en menos de un año. Le dio un infarto en el ferry de Staten Island, de camino al trabajo. Cuando Roy terminó la escuela primaria, un amigo de su padre le consiguió un trabajo en el mercado y se hizo ronqueador. Cuando llega un pez espada de ciento cincuenta o doscientos kilos y se tiene que repartir entre las pescaderías, hay que descuartizarlo como una res, y Roy tenía una habilidad innata para esa operación: el ronqueo. Se convirtió en un experto. Cuando ronqueaba un pez espada, un atún, un esturión o un gran fletán del Pacífico, no desperdiciaba ni un gramo de carne. Era además un gran fileteador y podía limpiarte un sábalo más rápido y mejor que ningún otro pescadero del mercado. Tenía un buen sueldo, pero no era feliz. De cuando en cuando colgaba el delantal durante un año y se enrolaba en alguno de los dragadores gubernamentales que aspiran el lodo de las vías navegables del puerto. Solía trabajar en el *Goethals*. En el mercado ganaba más dinero, pero lo que de verdad le gustaba era navegar por el puerto. Pasó muchísimos años alternando los dos trabajos. Y fue haciéndose tatuajes. En el bíceps derecho se tatuó una ostra, la concha de una ostra. Y en el izquierdo se tatuó una lápida con sus iniciales, la fecha de su nacimiento y, más abajo, un gran interrogante. Hace seis o siete años fue al embarcadero de Sheepshead Bay y compró el *Chinquapin*. Es buen patrón y buena gente, pero es más bien peculiar. Es un chiflado del puerto, él es el primero en reconocerlo. A los bahianos en general les gusta hablar del fondo del puerto, de lo que hay allá abajo, pero Roy es que no sabe hablar de otra cosa. Lleva el fondo del puerto tatuado en el cerebro.

El camarero nos trajo las sopas y al cabo de un momento llegó Poole y se sentó a la mesa. Es un pelirrojo pecoso y barrigón. Bajo la calvicie incipiente le asoman ya las pecas del cuero cabelludo. Los párpados caídos le dan a su mirada un aire soñoliento y triste. Hizo un comentario sobre el tiempo: le parecía que iba a nevar, dijo. Luego probó la sopa. Estaba demasiado caliente para su gusto y dejó la cuchara en el plato.

—No dormí muy bien anoche —dijo—. Tuve un sueño. Soñé que

un terremoto formidable sacudía la Tierra y alteraba el nivel del mar, vaciando de agua el puerto de Nueva York como quien le quita el tapón a la bañera. Yo me paseaba por el fondo, curioseando, inspeccionándolo todo. En el lodo había cientos de barcos de toda clase, reposando sobre sus costados. Había pecios carcomidos de viejos naufragios y anclas oxidadas. Había maderos de estiba y viejas guindalezas y defensas de remolcadores y alambres de empacar y latas y botellas y anguilas varadas. Y había también un esqueleto metido hasta la cintura en un barril de cemento al que se le habían caído varias duelas podridas. Las ratas habían bajado de los muelles y campaban ahora por el fondo del puerto, comiendo anguilas, y las gaviotas revoloteaban alrededor de ellas, tratando de arrebatárselas. Me topaba luego en mi paseo con el pecio de un barco holandés antiquísimo, completamente recubierto de algas. Tenía en el casco un agujero y al apartar las algas para echar un vistazo veía unos cofres rebosantes de monedas y trataba de escurrirme adentro. El sueño era tan real que al tratar de hacerme con aquel tesoro holandés me metí por la rendija de la cabecera de la cama y por poco me dejo allí la oreja.

—Se te va a enfriar la sopa, Roy —dijo Zimmer.

—Acércame la sal, anda —le dijo Poole.

Comimos en silencio. No es fácil conversar mientras se come sopa de ostras. Poole terminó el primero. Inclinó el cuenco para rebañar la última cucharada, se la tomó y dijo:

—Happy, tú que en tus tiempos te estudiaste las cartas del puerto, ¿dónde te parece que están las aguas más profundas?

—Así a bote pronto, no sabría decirte.

—Una de las partes más profundas que conozco es una fosa del viejo cauce del Hudson, al sur del puente George Washington —dijo Poole—. En los dragadores la llamábamos la Tripa. Está medio llena de residuos varios. El ayuntamiento vertía allí barcazas enteras de piedras y cualquier otra basura pesada que no valiera la pena reciclar. Hace años también echaban allí su porquería varias empresas privadas, pero ahora eso contravendría las ordenanzas portuarias. Durante los años más duros de la última guerra, los dragadores tenían permiso para verter en la Tripa todo el lodo que sacaban de la vía navegable del Hudson para ahorrarse el trayecto hasta alta mar. Los veteranos dicen que hace años la Tripa tenía una profundidad de cincuenta y cinco metros. La última vez que la sondaron, creo que no pasaba de los treinta. Las aguas menos profundas del puerto sí que sé dónde están. Las he sondado yo mismo con un bichero. Están en el bajío de Romer, en medio de la Bahía Inferior, y durante la bajamar tendrán poco más de un metro de profundidad.

—Ah, sí —dijo Zimmer—. Eso lo he visto en las cartas, es lo que

llaman una cresta.

—Cae justo al lado de la vía navegable de Ambrose, que es la que usan los transatlánticos —continuó Poole—. Le he pedido a mi sobrecargo que me lleve cuando vaya a pasar el *Queen Mary* y me deje allí de pie con una bandera en la mano.

—¡Qué disparate! —dijo Zimmer—. ¿Y por qué, si se puede saber?

—Porque me apetece. Quiero ondear la bandera allí plantado para que los pasajeros se pregunten cómo diablos hago pie en mitad de la bahía, con el agua por los hombros. Me pondré un sombrero de copa y me fumaré un buen puro. Quiero ver qué pasa.

—Eso ya te lo digo yo. Pasará que la estela del *Queen Mary* se te llevará por delante. ¿No se te había ocurrido?

—Sí. ¿Por qué crees que aún no lo he hecho? —dijo Poole, haciendo un rebujo con su servilleta y tirándola sobre la mesa—. Otro sitio curioso del puerto es la Fosa Común. Está en el East River, entre el puente de Williamsburg y el de Manhattan. El río describe allí una curva pronunciada, un recodo, y con el reflujo se forma un remolino que absorbe cualquier objeto flotante o sumergido que baje por el río, propulsándolo hacia un remanso en la orilla de Brooklyn. En las cartas se llama Wallabout Bay, pero los dragadores lo llaman la Fosa Común. El remolino despide hacia aquel remanso los maderos que flotan a la deriva y también los cadáveres. Cuando alguien se ahoga en invierno, lo normal es que se vaya al fondo y allí se quede hasta la primavera. A la que el agua comienza a calentarse el cuerpo se descompone, generando un gas que lo convierte en un flotador y lo manda a la superficie. Todos los años, a mediados de abril, los cadáveres comienzan a emerger. Y en la Fosa Común se juntan más que en ninguna otra parte. En un par de semanas la policía portuaria encuentra allí entre una decena y dos docenas de cuerpos: suicidas, bebés bastardos, viejos patrones de gabarra que perdieron el equilibrio en una noche de ventisca mientras amarraban las sirgas y algún que otro gángster. La lancha de la policía que amarra en el embarcadero A del Battery, la patrullera número uno, sale para allá y pesca los cadáveres con un artilugio especial, una especie de sacadera que improvisó el herrero del cuerpo con cadenas para neumáticos. Yo voy mucho en el ferry de Staten Island y cada vez que oigo a los turistas maravillarse de lo bonito que es el puerto, pienso que habría que llevarlos a la Fosa Común ciertas mañanas de abril. O al canal de Gowanus en agosto, cuando las pompas de lodo estallan como latigazos. La belleza del puerto se les revelaría desde una perspectiva completamente nueva.

—Pues no sé qué decirte, Roy —dijo Zimmer—. Ahora que han dejado de verter basuras en los accesos del puerto, donde la marea los devolvía a la costa, y están instalando todas esas plantas de

tratamiento de residuos, el agua está cada año más limpia.

—Yo también lo he oído y lo he leído —dijo Poole—. Lo que pasa es que no me creo ni una palabra. ¿Llegaste a probar el sábalo la primavera pasada? Me refiero al de Staten Island o al del Hudson. Sigue sabiendo a queroseno. ¿Y has pasado últimamente por el canal de Gowanus? Los dragadores decían que el tufo del Gowanus podía dejar mustia una bandera en mitad de un vendaval. Decían que un día pintaron un remolcador de amarillo, lo sacaron a pasear por el Gowanus y volvió pintado de verde. Yo pasé por ahí el verano pasado y no me pareció que hubiera mejorado mucho.

—Ahora en serio, Roy —dijo Zimmer—, ¿no crees que el agua está más limpia?

—En absoluto. Está peor y va a peor. En todas partes va todo a peor. Cuando yo era joven, soñaba con el día en que podríamos volver a criar ostras en el puerto. Hoy ya he aceptado que ese día no vaya a llegar nunca. Ni siquiera me preocupa la contaminación. Lo único que espero es que no se les ocurra ensuciar el puerto con algo mil veces peor que la contaminación.

—Vamos a dejar el tema —dijo Zimmer.

—A veces voy andando por la calle —insistió Poole— y me pregunto cómo es posible que la gente no se detenga, levante la cabeza y se ponga a aullar.

—¿Y eso por qué?

—Por el disparate diabólico de todo lo que nos rodea —dijo Poole —. Por eso.

—Bueno —dijo Zimmer mirando los cuencos de sopa vacíos—, aún se puede comer.

El señor Poole soltó un gruñido y consultó su reloj de pulsera.

—En fin, esta charla está muy bien, pero uno tiene que ganarse la vida —dijo levantándose y calándose la gorra—. Gracias por la sopa, estaba riquísima. La próxima vez invito yo. Cuídense mucho.

—Eso, Roy —dijo Zimmer—. Cuídate tú también.

—Gracias de nuevo —dijo Poole—. Recuerdos a la familia y cuídense, cuídense, cuídense mucho.

(1951)

TREINTA Y DOS RATAS DE CASABLANCA

En Nueva York, como en cualquier otra gran ciudad portuaria, abundan las ratas. Es frecuente tenerlas muy cerca sin darse uno ni cuenta. Hay muy pocos edificios residenciales de la ciudad que estén libres de ratas. Su población ha menguado enormemente en los últimos veinticinco años, pero aún quedan millones: según las autoridades competentes, en Nueva York hay una rata por cada habitante. La densidad de ratas en puertos y embarcaciones siempre se dispara en tiempos de guerra. Durante el verano de 1940, cuando no había transcurrido aún ni un año desde el estallido de la guerra en Europa, se registró un aumento constante de las ratas que llegaban a Nueva York por vía marítima. Las ratas de muchos puertos extranjeros y sus pulgas pueden transmitir la peste, una enfermedad infecciosa verdaderamente atroz que adopta diversas formas. La más común es la peste bubónica o levantina, la famosa peste negra del medievo. Todos los barcos que llegan a Nueva York tras recalar en un puerto extranjero deben someterse a la inspección de rigor para determinar si hay ratas u otros indicios de plaga a bordo. Esta inspección corre a cargo del Servicio de Salud Pública de Estados Unidos, cuyos agentes salen a abordar los barcos desde el Centro de Cuarentena de Staten Island, situado a orillas de los Narrows. Cuando un barco está infestado de ratas, se fondea en alguna bahía, se evacúa a la tripulación y se fumigan las bodegas y camarotes con un gas tan venenoso que basta un par de inhalaciones para matar en el acto a una persona, y no digamos ya a una rata. En 1939, la media de ratas exterminadas en cada fumigación era de 12,4. En 1940 había ascendido a 21 y al cabo de dos años se situaba ya en 32,1 ratas muertas por fumigación. Para colmo de males, en 1943 se encontraron en el puerto ratas infectadas con la bacteria de la peste, la *Pasteurella pestis*, algo que no sucedía desde 1900. Llegaron en el *Wyoming*, un viejo vapor volandero francés procedente de Casablanca, donde se registran brotes intermitentes de peste negra desde hace siglos.

Las colonias de ratas más numerosas de la ciudad se encuentran en edificios deteriorados del puerto o sus alrededores, principalmente en

bloques de apartamentos, mercados avícolas y de abastos, mataderos, almacenes, establos y garajes. Las ratas también pueden morar en lugares más insospechados. Los inspectores del Departamento de Salud han encontrado huellas de patas y colas en los sótanos de algunos de los mejores restaurantes de la ciudad. Hace apenas unas semanas, un equipo de exterminadores cazó en tres noches doscientas treinta y seis ratas en el sótano y subsótano de un antiguo y prestigioso hotel del centro de Manhattan. Muchas ratas viven en los recovecos subterráneos del metro; a primera hora de la mañana, durante las largas pausas entre trenes, se encaraman a los andenes para hurgar entre los envoltorios de chocolatinas y las cáscaras de cacahuete. Sus huellas también son visibles bajo los bancos de varias terminales de ferry. En primavera y en verano, montones de ejemplares de una especie en concreto, la rata parda, se hacinan en las múltiples cámaras de unas madrigueras laberínticas que excavan en los solares y los parques. En Central Park viven colonias inmensas de esta especie. Cuando llega el primer frío del invierno, las ratas pardas comienzan a salir en busca de sótanos caldeados. En las noches de otoño pueden verse a veces montones de ellas corriendo en tropel por los bulevares y los senderos transversales del parque hacia la Quinta Avenida o Central Park West. En octubre y noviembre las empresas de exterminio no dan abasto para atender a todos los porteros desesperados que llaman desde los viejos bloques residenciales de las calles y avenidas que lindan con el parque; los edificios nuevos dan menos problemas porque se construyeron a prueba de ratas. En ciertos callejones del distrito de Broadway las ratas asoman casi a diario, en parejas o tríos, hacia las cuatro y media de la madrugada. A esa hora, unos camiones con aspecto de gabarras pasan por ahí a recoger los desperdicios de los restaurantes, clubs y bares de Manhattan, que luego se venden a las granjas de cerdos y las fábricas de jabón de Nueva Jersey. En cuanto los camiones terminan su recogida, y siempre que no haya peatones a la vista, las ratas salen en busca de los desperdicios que han caído. Es como si se materializaran de la nada.

Las ratas neoyorquinas son más ingeniosas que las de campo. De hecho, en materia de astucia podrían batir a cualquier ser humano que no esté familiarizado con sus hábitos. A pesar de ello, viven en un estado casi constante de extrema ansiedad: las ratas negras tienen miedo de las pardas y ambas les tienen pavor a los seres humanos. Cuando no están a salvo en su madriguera, suelen hallarse al borde de la histeria. Son capaces de morder a un bebé —alguna vez han matado a uno a dentelladas— o a un adulto dormido, pero por lo general huyen de la gente. Cuando se ven acorraladas o sorprendidas in fraganti, atacan. Luchan con fiereza y a ciegas, como perros rabiosos, enseñando los dientes, brincando de aquí para allá, gruñendo,

mordiendo y arañando a diestro y siniestro. Si se ve perdida, una rata negra adulta es capaz de dar un salto de un metro de largo y setenta centímetros de alto; y la rata parda es casi igual de ágil. Los bomberos les tienen terror. Cuando se declara un incendio en una chatarrería o un viejo almacén, uno de los peligros más temibles son las ratas enloquecidas. Apalearlas no es recomendable; pueden correr en equilibrio por un bastón o el palo de una escoba e infligir mordeduras y tajos profundos en las manos de sus agresores. Hará cosa de un mes, frente a una escuela de equitación del West Side, un mozo de cuadra trató de matar una rata con una fregona a plena luz del día y en mitad de la calle; la rata se encaramó al palo de la fregona y le arrancó al chico el pulgar de la mano izquierda. Lo inusitado del caso es que la rata estuviera buscando alimento de día y a la vista de todo el mundo. En general, las ratas de Nueva York son criaturas nocturnas. Trotan por las calles de muchos barrios, pero solo después del anochecer. Se mueven sigilosas como espectros por las faldas de los edificios o por las alcantarillas, escudriñando a un lado y otro, olisqueándolo todo y temblando de excitación, siempre atentas a lo que sucede alrededor. Son menos cautas durante las dos o tres horas que preceden al amanecer y quienes se cruzan con ellas más a menudo son los lecheros, los serenos, las criadas, los policías y otras personas que suelen andar por la calle a esas horas. Rara es la vez que el ciudadano medio ve una rata. Cuando eso sucede, la experiencia es inquietante. Cualquiera que se haya topado con una rata en la lúgubre madrugada de Manhattan y la haya visto salir disparada, las garras raspando contra el asfalto, comprenderá perfectamente por qué este animal es desde hace siglos la imagen del judas, del soplón y de todo lo que hay de desalmado en el hombre. Muchos exterminadores veteranos confiesan que aún no son capaces de guardar la calma en presencia de una rata. «Llevo treinta y un años en el negocio y habré visto cincuenta mil, pero sigo sin acostumbrarme a esa facha que tienen», admitía hace poco un exterminador entrado en años. «Cada vez que veo una me da un vuelco el corazón y se me aflojan los intestinos.» En los centros de desintoxicación, la rata es el animal que aparece con mayor frecuencia en las alucinaciones visuales de los pacientes con *delirium tremens*. De hecho, en estos centros suele aludirse a esa clase de síndrome de abstinencia con la expresión de «ver la rata».

En Nueva York coexisten tres tipos de ratas: la parda o *Rattus norvegicus*, también conocida como rata doméstica, gris, de alcantarilla o de Noruega; la negra o *Rattus rattus*, también llamada rata de barco o común; y la rata alejandrina o *Rattus rattus alexandrinus*, llamada a veces rata de tejado o egipcia, que es una variedad de rata negra. Por cada cien ratas exterminadas en Nueva York en años recientes, noventa son pardas, nueve son negras y una es alejandrina. La rata

parda es agresiva con las otras dos especies y suele arremeter contra ellas en cuanto las ve. Puede matarlas de un mordisco en la garganta o a arañazos y, si tiene hambre, se las comerá.

Cada una de estas especies se distingue por su conducta y ciertos rasgos morfológicos, pero son igualmente destructivas y difíciles de erradicar. Todas están dotadas de una capacidad reproductiva monstruosa y cargan con multitud de pulgas capaces de transmitir enfermedades espantosas. Aparte de la peste, las ratas son portadoras habituales de enfermedades como la leptospirosis, la fiebre espirilar, la triquinosis, la turalemia y una variedad de tifus llamada enfermedad de Brill, muy común en algunos puertos sureños infestados de ratas. La peste es la peor de todas. Entre los seres humanos se transmite por la picadura de una pulga que haya libado la sangre de una rata infectada y tarda entre dos y cinco días en manifestarse, cosa que suele suceder de forma repentina. Síntomas habituales son el agotamiento, la confusión mental y unas pústulas negras muy dolorosas en las glándulas linfáticas de las ingles y axilas: los bubones o landres. La tasa de mortalidad de la peste es altísima. Todas las ratas de Nueva York tienen pulgas de la especie *Xenopsylla cheopis*, que es el agente infeccioso más común de la peste. Muchos estudios sobre la propagación urbana de la *cheopis* se deben al señor Benjamin E. Holsendorf, asesor del Departamento de Salud. Holsendorf, un anciano oriundo de Virginia que se jubiló hace unos años de su puesto de auxiliar farmacológico del Servicio de Salud Pública, es una autoridad internacional en el sellado a prueba de ratas de barcos y edificios. Hace poco supervisó la captura de varios millares de ratas entre la calle Treinta y tres y la orilla sur de Manhattan y dictaminó que cada una de ellas portaba una media de ocho pulgas *cheopis*. «Unas tenían tres pulgas, otras quince y alguna había que cargaba con cuarenta», dice. «Encontramos una rata vieja que tenía cientos de pulgas. Cuando trataba de rascarse se caía redonda, porque le faltaba la pata posterior izquierda. Es probable que se le enganchara en alguna trampa y se la amputara ella misma con los incisivos. En cualquier caso, la media era de ocho pulgas por rata. Ninguna de las pulgas era portadora de la peste, claro. No me gusta generalizar sobre estos temas, pero le diré que si una sola rata apestada llegara a Nueva York a bordo de un barco y bajara a pasear por los muelles entre las ratas locales, aunque solo fuera por unas horas, las consecuencias serían más bien funestas, por no decir catastróficas.»

Las ratas son casi tan fecundas como los microbios. En Nueva York, en condiciones favorables, tienen de tres a cinco camadas anuales de entre cinco y veintidós crías cada una. El récord lo batió hace poco una pareja de ratas en cautiverio, que tuvo siete camadas en siete

meses. El periodo de gestación se sitúa entre veintiún y veinticinco días. Las crías crecen con rapidez y son capaces de reproducirse a partir de los cuatro meses. Viven tres o cuatro años, aunque las hay más longevas. A los cuatro años una rata es tan vieja como una persona a los noventa. «Las ratas que llegan a cumplir cuatro años son las bestias más sabias y desconfiadas del mundo», sostiene un exterminador. «Ya puede uno tenderles las mejores trampas, que no caerán. Las sacuden de un lado a otro hasta que salta el resorte y luego se comen el cebo. Y si el cebo está envenenado, pueden detectarlo a un metro de distancia. No me extrañaría que supieran leer.» Las casas de desratización disponen de un amplísimo abanico de trampas, gases y venenos. En Nueva York habrá cerca de trescientas empresas de este tipo. Las más humildes son tienduchas de barrio con un jefe y un ayudante. Al otro lado del espectro están las grandes corporaciones, que ocupan plantas enteras en edificios de oficinas del centro y cuentan con grandes laboratorios y unas plantillas altamente cualificadas cuyos integrantes suelen tener estudios universitarios científicos. Una de estas últimas es la Guarantee Exterminating Company, publicitada como «el flautista de Hamelín americano», que tiene su sede en el número 500 de la Quinta Avenida. Su cartera de clientes incluye hospitales, navieras, estaciones ferroviarias, grandes almacenes, edificios de oficinas, hoteles y bloques residenciales. La preside E. R. Jennings, hijo del fundador de la empresa, que inició su andadura en Chicago en 1888. El señor Jennings afirma que las trampas más eficaces son los cepos de toda la vida y las planchas adhesivas, como ellos la llaman.

—Nosotros siempre hemos apostado por la plancha adhesiva —dice—. No es más que una lámina de fibrocemento untada por un lado con una cola negra, densa y extrafuerte. Desarrollamos esa cola hace veinticinco años y puede que sea el mejunje más pegajoso que haya concebido la humanidad. Entretanto, el mercado se ha llenado de imitaciones y ahora la usa todo el mundo. La plancha es maleable, puede extenderse sobre el suelo o doblarse alrededor de una cañería. Se sitúa en las pistas, que es como llamamos a los caminos que suelen tomar las ratas. Es ahí donde entra el talento del exterminador, porque hay que ser un experto para localizar las pistas. Se esparce luego un poco de cebo alrededor de las planchas y si alguna parte de la rata entra en contacto con la plancha, está perdida. Al tratar de librarse de la trampa acaba de pringarse. Cuanto más se resiste, más se engancha. A la mañana siguiente se recoge la rata con unas pinzas y se quema, con plancha y todo. Para los cebos antes se usaba carne picada, salmón en lata o queso, pero después de experimentar con toda clase de alimentos hemos descubierto que la mantequilla de cacahuete es un cebo de extraordinaria eficacia. Para acabar con las ratas hay que

capturarlas con trampas, envenenarlas o gasearlas. Los gatos cazan ratas si están lo bastante hambrientos, pero a la larga no son fiables: son capaces de mantener su población a raya, pero rara vez llegan a erradicarlas del todo.

»Los insectos son la plaga número uno de Nueva York, sobre todo las cucarachas y las chinches. Las ratas los siguen de cerca y luego vienen los ratones. No sé si debería contarle esto, pero los exterminadores competentes no suelen ver con buenos ojos los encargos de desratización, ya que a la larga el exterminio en sí no es eficaz. Uno puede matar todas las ratas de un edificio un lunes y tenerlo infestado de nuevo el miércoles. La única manera de evitar su reaparición es sellar el edificio, del sótano a la azotea. El problema es arquitectónico. Hay que impedir que las ratas entren; matarlas periódicamente es una pérdida de tiempo. Nuestra empresa rechaza los trabajos de desratización a menos que el propietario o el inquilino se comprometa a tapar cualquier agujero o rendija por el que puedan entrar las ratas y sellar cualquier rincón donde puedan anidar. Le parecerá que estamos tirando piedras sobre nuestro propio tejado, pero descuide: los insectos no se van a ir a ninguna parte y tenemos trabajo de sobra. Hace veinticinco años había dos ratas por cada neoyorquino, tirando por lo bajo. La proporción se ha reducido a la mitad y eso se debe a varios motivos. Uno es la mejora de las condiciones sanitarias en general. Otro es la reducción del número de caballos y caballerizas. Los avances en el envasado de los alimentos también han ayudado. Otra razón de peso es el mayor poder del Departamento de Salud. Hoy en día, cuando un inspector sanitario encuentra huellas de ratas en un colmado o un restaurante, solo tiene que advertir al propietario. Si las cosas no se arreglan por la vía rápida, denuncia la infracción y le cierra el local. La razón fundamental, en todo caso, es el progreso de la arquitectura y el uso generalizado del cemento. A las ratas les es prácticamente imposible entrar en muchos de los nuevos edificios de viviendas y oficinas de Nueva York. Y si encuentran una vía de entrada, no tendrán dónde esconderse y procrear.

Ninguna de las tres especies de rata que hay en Nueva York es autóctona. La rata negra es la que lleva aquí más tiempo, pero es oriunda de la India. Se propagó por Europa durante la Edad Media a través de las rutas comerciales y los historiadores están bastante seguros de que llegó a América en los primeros barcos que cruzaron el Atlántico. Se encuentra en todas las ciudades portuarias de Estados Unidos y también en el interior, sobre todo en los estados costeros del golfo de México. Tiene el pelaje negro azulado, el hocico puntiagudo y las orejas grandes. Es más limpia y menos fiera que la rata parda, pero

es más desconfiada y no cae en las trampas con tanta facilidad. Es un bicho acróbata. Puede trepar a toda velocidad por una cortina, un desagüe vertical, una cañería ardiente, un cable de ascensor e incluso uno telefónico o eléctrico. Es capaz de roer un agujero en el techo sin más sostén que un cable de la electricidad. Puede echar carreras funambulescas por cualquier cable tirante y cualquier cuerda, tensa o floja. Para mantener el equilibrio se sirve de la cola, que es algo más larga que el cuerpo. Anida en las azoteas, los tejados y los falsos muros, así como en las superestructuras de los muelles, siempre a salvo de su enemiga, la rata parda, poco aficionada a las alturas. No todos los puertos están infestados de ratas: en algunos muelles modernos de cemento no hay ni una. La rata negra está siempre cerca del agua y hasta hace poco era muy difícil hallarla en las calles del centro. Cuando puede, se instala a bordo de un barco. Mientras fondean en el puerto, los barcos están obligados a proteger sus amarras y guindalezas con unos discos metálicos de un metro de ancho, los llamados discos antirratas. Estos discos pierden a veces su perpendicularidad —un viento muy fuerte puede ladearlos, por ejemplo— y, cuando eso sucede, una rata negra o alejandrina los franquea sin problemas. Las ratas más osadas suben y bajan por la pasarela. Al final es casi imposible mantener un barco enteramente a salvo de las ratas. Hay buques muy famosos que son un hervidero de roedores. Un formidable transatlántico que antes de la guerra ofrecía cruceros alrededor del mundo llegó una vez a Nueva York con doscientas cincuenta ratas a bordo. Los funcionarios del Servicio de Salud Pública consideran que una embarcación mediana está infestada cuando lleva veinte o más ratas. El récord del puerto de Nueva York lo ostenta un carguero procedente de un puerto oriental, que arribó con seiscientas ratas, negras y alejandrinas todas ellas. La rata negra y la alejandrina se parecen tanto que a los ojos del profano resultan casi indistinguibles. La alejandrina, que suele encontrarse en los barcos procedentes del Mediterráneo, es oriunda de Egipto, y nadie tiene ni la más remota idea del año en que llegó a este país. En Nueva York nunca ha podido ganar mucho terreno, pero en las ciudades portuarias del Sur y el Golfo las hay en grandes cantidades.

La rata parda o *Rattus norvegicus* procede del Asia Central. Comenzó a migrar hacia el oeste a principios del siglo XVIII y llegó a Inglaterra en torno a 1730. Las autoridades en la materia creen que llegó a América del Norte durante la Guerra de la Independencia. Desde los puertos se propagó hacia el interior, pisándoles los talones a los primeros colonos, y hoy medra en todos los pueblos y en la práctica totalidad de las granjas de Estados Unidos. Su propagación fue más lenta en las regiones más secas y elevadas del Oeste: no llegó a Wyoming hasta 1919, por ejemplo, y en Montana se vio por primera

vez en 1923. Tiene el hocico chato, las orejas pequeñas y erectas, y unos ojos despiertos, brillantes, sombríos, resentidos y acusadores. Su pelaje es a menudo de un marrón sucio, pero puede variar desde el gris moteado hasta el gris muy oscuro, casi negro. De vez en cuando se ve alguna albina. La rata blanca, más mansa, que se usa como animal de laboratorio y a veces como mascota, es en esencia una rata parda domesticada.

Además de ser las más numerosas, las ratas pardas son las más sucias, las más fieras y las más grandes. «El observador inexperto siempre separa mucho las manos cuando se le pregunta por el tamaño de la rata que vio, dando a entender que era algo más pequeña que un caballo, pero mucho más grande que un bulldog», comentaba hace poco un médico del Servicio de Salud Pública. «Pueden ser bastante grandes, caramba, pero tampoco hay que exagerar.» La longitud media de una rata parda adulta es de veinticinco centímetros, sin contar la cola, que mide dieciocho centímetros de media. El peso medio es de trescientos cincuenta gramos. De cuando en cuando se captura alguna mucho más grande. En una fábrica de cerveza de Manhattan mataron a palos recientemente a una que pesaba setecientos gramos y medía cincuenta y dos centímetros, cola incluida. Las ratas de las cerveceras y las destilerías se alimentan de malta y muchas de ellas se vuelven obesas y pierden agilidad. Hace años que muchos exterminadores aseguran que las ratas más grandes del país y quizá del mundo se encuentran en Nueva York, pero los biólogos creen que se trata de un juicio subjetivo y que las ratas no son más grandes en una ciudad que en otra. Las ratas negras y alejandrinas suelen medir dos tercios del tamaño de las pardas.

La rata parda está diseminada por toda Nueva York. Acostumbra a anidar a pie de calle o en el subsuelo: en madrigueras y sótanos mugrientos. Los sótanos y semisótanos de muchos edificios residenciales y comerciales de piedra y de ladrillo tienen los suelos de tierra y son un verdadero paraíso para las ratas. La rata parda puede excavar sus madrigueras en suelos de materiales tan duros como la arcilla compactada, y sus túneles atraviesan fácilmente el mortero barato compuesto de cal y arena. Para ir de un sótano a otro excava túneles bajo las medianeras; los obreros de demolición descubren con frecuencia redes de túneles que unen todos los sótanos de una misma manzana. Como la urraca, la rata roba y almacena monedas y pequeños objetos. En las cámaras de una galería de túneles excavada en los sótanos de un edificio de Chelsea, unos obreros encontraron hace poco un tubo de pintalabios vacío, una medalla religiosa, una llave de rosca, una dentadura postiza, una hebilla de cinturón, un calzador y cinco monedas: una de un centavo, otra de diez y tres de veinticinco. A veces también se encuentran billetes. Cuando se

demolió el Civic Repertory Theatre se descubrió un nido de rata construido íntegramente con billetes de dólar, diecisiete en total. Los exterminadores creen que detrás de muchos incendios «de causa indeterminada» se halla la rata parda, que roe el aislamiento de los cables eléctricos provocando cortocircuitos. Además, para hacer sus nidos escoge materiales altamente inflamables. La mayoría de los nidos de rata situados en la vecindad de un taller mecánico, por ejemplo, están hechos con trapos impregnados de grasa.

La rata parda es elástica como el caucho y puede apretujarse y contorsionarse para pasar por un orificio de la mitad de su grosor. Tiene las mandíbulas fuertes y unos incisivos largos, curvos y afiladísimos. Puede roer un agujero lo bastante grande para alojar su cuerpo en un tablón de roble, una teja de pizarra o un ladrillo. Atraída por el rumor del agua corriente, roe también las tuberías de plomo. No trepa con la agilidad de la rata negra o la alejandrina, es más lenta y no es capaz de dar los mismos brincos, pero es una nadadora notable para su tamaño. Una patrullera de la policía portuaria se topó una vez con tres ratas pardas en mitad del Hudson. Habían salido de Nueva Jersey y al cabo de una hora y veinticinco minutos de nado contra el viento, en aguas turbulentas, llegaron a los pilotes de uno de los embarcaderos del ferry de Barclay Street, donde la policía las abatió a tiros. La rata parda es una criatura carroñera y omnívora y no parece importarle mucho si su comida está fresca o podrida. Cuando no hay otra cosa a mano, se contenta con una pastilla de jabón, un cuadro al óleo, un zapato de cuero, el mango de hueso de un cuchillo, la cubierta de un libro o el aislamiento plástico de los cables eléctricos y telefónicos. Puede pasar días sin probar bocado y le basta con lamer el vaho que se forma en una superficie metálica para saciar su sed. Todas las ratas son bestias vandálicas, pero la rata parda es la más despiadada de todas. Destruye mucho más de lo imprescindible. En lugar de comerse unas pocas patatas, prefiere mordisquear varias docenas. Es capaz de arruinar todas las manzanas y peras de una frutería en una sola noche. A fin de obtener un poco de material con el que construir su nido, hará jirones montones de prendas, alfombras, tapicerías y libros. A veces, al entrar en un almacén, se vuelve loca. En pocas horas, una manada de ratas puede horadar cientos de sacos de harina, grano, café y otros alimentos a granel, derramando su contenido, ensuciándolo todo y armando un estropicio de primer orden. En los mercados avícolas se adueña de ellas una sed de sangre irrefrenable. En los gallineros del viejo mercado de Gansevoort, a orillas del Hudson, unas cuantas ratas les mordieron el pescuezo a más de trescientos pollos en una sola noche y no se comieron ni una docena. Cuando cerró aquella parte del mercado, en 1942, las ratas estaban prácticamente al mando. Habían anidado hasta en los cajones

de los escritorios. Al abrirlos salían de un brinco, soltando gruñidos.

En Estados Unidos la peste bubónica no ha pasado hasta ahora de ser una amenaza. Entre 1898 y 1923 se registraron en la India 10.822.331 muertes atribuidas a esta plaga; durante el mismo periodo, la peste mató en Estados Unidos a menos de trescientas personas. El primer caso del país se registró en 1900 en el barrio chino de San Francisco. Al parecer, propagaron el bacilo unas ratas apestadas que bajaron a los muelles desde un viejo carguero que cubría una ruta comercial con el Lejano Oriente y se incendió mientras lo estibaban. Aquella primera epidemia mató a ciento trece personas y no logró erradicarse hasta finales de 1903. La peste volvió a declararse en 1907, poco después del terremoto, año en que se registró un nuevo brote en Seattle. En Nueva Orleans hubo dos epidemias, una en 1914 y otra entre 1919 y 1920, y en Los Ángeles hubo una entre 1924 y 1925. Desde entonces no se ha registrado más que algún caso esporádico. Sea como sea, los roedores de la Costa Oeste tienen un enorme y aterrador potencial de contagio. Durante la primera epidemia de peste en San Francisco, muchas ratas huyeron de la ciudad e infectaron a otros roedores de campo, sobre todo a ardillas del extrarradio. En 1934, treinta años después, biólogos del Servicio de Salud Pública desvelaron que la peste se había propagado lentamente entre las ardillas, los perros de la pradera, las tamias y otras especies de roedores que viven en madrigueras, llegando así hasta Nuevo México y Wyoming. A finales del año pasado se halló un animal infectado a ochenta kilómetros de la frontera occidental de Dakota del Norte. Los responsables del Servicio de Salud Pública no descartan en absoluto que la infección acabe por contagiarse a otros roedores de las llanuras, cruce el Mississippi y llegue a la Costa Este. Casi todos los roedores enfermos habitan en despoblados y rara vez entran en contacto con seres humanos. Aun así, cada año contraen la peste varias personas, sobre todo cazadores que han sufrido la picadura de una pulga procedente de un animal infectado. Siempre cabe la posibilidad de que unos cuantos roedores enfermos se aparten de las zonas rurales y el contagio se extienda a las ratas urbanas. Si algún día se declarase una epidemia de peste entre ratas de ciudad, lo más probable es que acabara extendiéndose a los seres humanos.

En Nueva York nunca ha habido un brote de peste, pero en dos ocasiones faltó bien poco. En 1900 se encontraron ratas portadoras del bacilo en el puerto de Nueva York, así como en los de San Francisco y Port Townsend. Las ratas solo desembarcaron en San Francisco, dando lugar a la primera epidemia de peste negra en Norteamérica. En el puerto de Nueva York las ratas apestadas hicieron su segunda aparición en enero de 1943. De puertas adentro, los inspectores

sanitarios se refieren al hallazgo como «el caso *Wyoming*». La historia del caso *Wyoming* me la contó en 1944 el doctor Robert Olesen, director médico del Centro de Cuarentena de Nueva York, dependiente del Servicio de Salud Pública. Fue el señor Holsendorf quien me remitió al doctor Olesen. Los dos trabajaron juntos hace años en el Servicio de Salud Pública y son viejos amigos. Así que fui a hacerle una visita a su despacho, que está en un viejo edificio de ladrillo con vistas a los Narrows situado en el barrio de Rosebank, en Staten Island.

—El caso *Wyoming* es uno de los secretos mejor guardados de la historia del Servicio de Salud Pública y es algo de lo que me enorgullezco —me dijo—, pero Ben Holsendorf lleva razón cuando dice que no hay motivo para seguir guardándolo. Le contaré lo que pasó.

»Antes de nada, será mejor que le explique en qué consiste una inspección ordinaria. Cuando toman puerto, los cargueros que llegan del extranjero son abordados por un equipo compuesto de un aduanero, un funcionario de inmigración, un inspector de cuarentena vegetal del Departamento de Agricultura, un médico del Servicio de Salud Pública y un inspector sanitario, cuya labor fundamental es determinar el grado de infestación de ratas. Mientras el médico reconoce a la tripulación y al pasaje, atento a cualquier síntoma de enfermedad contagiosa que obligue a declarar la cuarentena, el inspector sanitario revisa la embarcación en busca de huellas, roeduras, excrementos y nidos de ratas. Las ratas desprenden un hedor tan característico como el de los gatos, aunque no tan fuerte, y un inspector experimentado puede confiar en su nariz para detectar su presencia. Se debe prestar especial atención a los barcos que han recalado en puertos donde se hayan registrado brotes de peste últimamente. Ahora mismo hay unos cuantos. En el de Suez hubo un brote el otro día, por ejemplo, y ya se ha incorporado a la lista. Acabada la ronda, el inspector informa de los resultados al médico, que ordena fumigar el barco si es necesario. Cuando la infestación es leve y el barco no viene de un puerto problemático, lo más probable es que no insista en fumigarlo. No hará falta que le dé a usted las cifras actuales, porque estamos en guerra, pero le daré las de un mes en tiempos de paz: de quinientas sesenta embarcaciones inspeccionadas, ciento treinta y dos presentaban cierto grado de infestación y se fumigaron veinticuatro, en las que se encontró un total de ochocientas diez ratas.

»Desde que estamos en guerra vamos justos de personal. La mayor parte de las fumigaciones las lleva a cabo una cuadrilla de veintidós agentes de guardacostas. Nos los asignaron cuando se declaró la guerra y los hemos ido formando sobre la marcha para que se

encarguen de las inspecciones y fumigaciones. Para fumigar usamos ácido cianhídrico, uno de los venenos más letales que hay. Fondeado el barco, sube a bordo un equipo de fumigación formado por cuatro o cinco guardias costeros que desembarca a los tripulantes, cotejándolos con la lista uno por uno para no dejarse a nadie. Luego uno de los guardias recorre el barco dando voces, golpeando una llave inglesa contra los mamparos y armando todo el jaleo que puede. "¡Peligro! ¡Fumigación! ¡Gas venenoso!", va gritando. A continuación, los guardias se ponen las máscaras de gas y lanzan un par de bombas de gas lacrimógeno en las bodegas. Eso lo hacen para asegurarse de que no quedan polizones escondidos a bordo. La medida se adoptó porque unos cuantos murieron envenenados durante los primeros meses que usamos el ácido cianhídrico. Hace poco, en un carguero sudamericano, el gas lacrimógeno sacó a ocho polizones lloriqueantes de un depósito de agua vacío. Dos miembros de la tripulación los habían colado a bordo en Buenos Aires y los habían alimentado de tapadillo durante el trayecto. Aquellos dos miserables desembarcaron luego con el resto de la tripulación sin decir ni pío, pasando olímpicamente de los polizones y dejando que los gasearan allá dentro. Cuando la cuadrilla de los guardacostas está convencida de que no queda en el barco ninguna otra persona, sella las bodegas y los camarotes y abre los tanques de ácido cianhídrico liberando el gas. Se fumigan también los botes salvavidas, un escondite habitual de las ratas. Al cabo de unas horas, que pueden ser diez para un barco mediano, las bodegas se abren y se airean y el equipo de fumigación baja a recoger las ratas muertas. Los cuerpos se guardan en bolsas de papel parafinado y se llevan a un laboratorio que tenemos en el sótano, donde se los espulga. Las pulgas se machacan luego en un mortero y se diluyen para inyectárselas a los cobayas. A las ratas se les practica la autopsia y se les extraen muestras del hígado y el bazo que también se inyectan a los cobayas. Si las pulgas o las ratas están infectadas, los cobayas enferman y mueren. Es una operativa que se inició en 1921. O sea, que nos pasamos veintidós años inoculando pulgas, hígados y bazos de ratas de casi todos los puertos del mundo a varias generaciones de cobayas sin encontrar un solo bacilo de la peste negra. No es que quisiéramos encontrar ninguno, claro, pero no le ocultaré que había días en que el trabajo nos parecía rutinario y superfluo.

»Eso cambió a última hora de la tarde del 10 de enero de 1943, cuando tomó puerto el *Wyoming*, un buque francés procedente del puerto norteafricano de Casablanca con una carga más bien heterogénea, de vino y tabaco principalmente. Aquella noche llegaron muchos barcos, sesenta o setenta, y no pudimos inspeccionar el *Wyoming* hasta el día siguiente. Casablanca estaba en la lista de

puertos infectados porque se había detectado un brote en diciembre, poco antes de que zarpara el *Wyoming*, pero la tripulación pasó un reconocimiento exhaustivo y no se observó ningún síntoma de contagio. El capitán nos enseñó además un certificado de desratización donde decía que el barco había sido fumigado recientemente, en Casablanca si mal no recuerdo, y no llevaba a bordo ni una rata. En vista de lo sucedido, está claro que el inspector que firmó aquel certificado estaba bien untado. Así que le dimos permiso al capitán para atracar el barco en el muelle 34 de Brooklyn, donde descargó varias sacas de correos. Al día siguiente se trasladó al muelle 84, en el Hudson, donde procedió a descargar el resto de su mercancía. Fue entonces cuando los estibadores vieron unas ratas a bordo y nos llamaron. El 13 de enero fuimos para allá y descubrimos indicios de plaga. A pesar de ello, el capitán obtuvo el permiso para seguir descargando. El 18 de enero lo fumigamos allí mismo, junto al muelle, y sacamos veinte ratas. Las espulgamos como de costumbre, les hicimos la autopsia e inoculamos el preparado resultante a un cobaya, que al cabo de cuatro días enfermó y murió. La autopsia apuntaba a la peste bubónica y al analizar la sangre de su corazón hallamos un microorganismo ovalado con todas las características de la *Pasteurella pestis*. Hicimos un preparado con los tejidos del cobaya y se lo inoculamos a otro, que enfermó y murió. Era la peste bubónica, no cabía la menor duda. Por primera vez en cuarenta y tres años había llegado al puerto.

»Entretanto, el *Wyoming* había zarpado del muelle de descarga y estaba amarrado en el muelle 25 de Staten Island, donde tenían que hacerle unas reparaciones. El 9 de enero subimos de nuevo a bordo para sacar a cubierta los materiales de estiba sobrantes y todo el equipo y despejar la bodega de cualquier recoveco que pudiera haber quedado a salvo del ácido cianhídrico. Luego volvimos a fumigarlo todo y encontramos doce ratas más. Aquel mismo día llamamos al doctor Stebbins, director de sanidad del ayuntamiento, y le expusimos la situación. Estábamos angustiadísimos. El *Wyoming* había amarrado en tres muelles de diferentes distritos y la posibilidad de que alguna rata hubiera desembarcado y campara ya por las calles de la ciudad, intercambiando pulgas con las ratas locales, no era en absoluto desdeñable. En su calidad de asesor del departamento en materia de desratización, el señor Holsendorf se apresuró a organizar varias cuadrillas de tramperos para llenar de cepos los muelles de Brooklyn, Manhattan y Staten Island y los edificios colindantes. La operación se realizó discretamente por temor de que algún periódico publicase la noticia y cundiera el pánico. A principios de febrero se envió la primera partida de ratas al laboratorio del hospital Willard Parker, que queda junto al East River, a la altura de la calle Quince, y está

especializado en el tratamiento de enfermedades infecciosas. Las mandamos allá para tener los análisis cuanto antes. Los esperamos impacientes, como comprenderá, y no empezamos a respirar tranquilos hasta saber que habían dado todos negativo. Las cuadrillas de tramperos de Holsendorf peinaron los muelles entre finales de enero y mediados de mayo y no hubo un solo resultado positivo. A finales de mayo concluimos que ninguna rata había desembarcado del *Wyoming* y la ciudad estaba a salvo.

(1944)

LA TUMBA DEL SEÑOR HUNTER

Cuando la vida se me atraganta, me pertrecho de una guía de flores silvestres y un par de bocadillos y me acerco a la costa sur de Staten Island para dar un paseo por alguno de sus viejos cementerios: el de la iglesia metodista de Woodrow, en Woodrow Road, o el de la iglesia episcopal de Saint Luke en Arthur Kill Road, en Rossville, o uno que hay en la misma travesía, a las afueras del pueblo, que está en desuso y los lugareños llaman el viejo camposanto de Rossville. La costa sur es la parte más rural de la isla y todos estos cementerios están rodeados de bosques en dos o tres de sus cuatro flancos. En algunas tumbas ha crecido la maleza y muchas de ellas están recubiertas de hierbajos y flores silvestres. A menudo hay que apartar una maraña de enredaderas para apreciar los grabados de las losas. Las más viejas están hechas de pizarra, piedra rojiza o mármol, y los motivos —bustos de difuntos, ángeles, relojes de arena, manos alzadas al cielo, corderos yacentes, anclas, lirios, sauces llorones y rosas sobre tallos cortados— están cincelados con primor. Los nombres son holandeses, como Winant, Housman, Woglom, Decker o Van Name; hugonotes, como Dissosway, Seguine, De Hart, Manee o Sharrott; o ingleses, como Ross, Drake, Bush, Cole o Clay. Todas las familias de agricultores y ostricultores de la costa sur están representadas. En algunas sepulturas yacen, uno al lado del otro, los miembros de seis generaciones de una misma familia. En el cementerio de Saint Luke hay un manzano imponente que cada septiembre disemina por las lápidas sus manzanas diminutas, cucadas y asimétricas, y en el de la iglesia metodista de Woodrow hay un rincón donde crecen fresas. Por razones que ignoro y prefiero no averiguar, después de pasar una hora larga en cualquiera de estos cementerios, contemplando las lápidas y leyendo sus inscripciones, identificando flores, espantando a los conejos agazapados entre la maleza y reflexionando sobre el fin que me aguarda a mí y nos aguarda a todos, se me levanta siempre el ánimo, siento que me invade una extraña alegría y emprendo una larga caminata. A veces enfilo por la orilla del Arthur Kill, el estrecho mareal que separa Staten Island de Nueva Jersey, por una zona que los viejos moradores de la isla llaman «la ribera interior», y a veces cruzo hasta la costa que da al océano para pasear por la bahía de

Raritan, que es «la ribera exterior». El interior de la costa sur está cuajado de carreteras secundarias y a veces tomo por una cualquiera, desviándome aquí y allá para explorar un rastrojo, un pantano, una arboleda, un gredal o una granja abandonada.

La carretera que mejor conozco es Bloomingdale Road, un viejo camino vecinal de conchas de ostra al que se añadió luego una fina capa de asfalto que está ahora cuarteada, picada y repleta de surcos. Comienza a orillas del estrecho de Arthur Kill, justo debajo de Rossville, y avanza hacia el interior en leve pendiente durante cuatro kilómetros hasta llegar a Ambey Road, en el término de Pleasant Plains. En otro tiempo, el camino estaba bordeado de pequeñas granjas cuyas cosechas de verduras, bayas y frutas se vendían en el Washington Market. Durante la depresión, muchos campesinos tiraron la toalla y las abandonaron. Más tarde, durante la guerra, los gases ácidos que despedían las chimeneas de los altos hornos de Nueva Jersey, al otro lado del estrecho, se dispersaron por esta ribera de Staten Island, arruinando las cosechas y disuadiendo de su empeño a casi todos los campesinos que resistían. Hoy solo quedan tres explotaciones en activo y una de ellas se dedica a la cría de cabras. Muchos de los viejos campos han sido tomados por los sasafrases, los abedules, los robles, los zumaques y otros árboles de baldío, y la tierra está invadida de gramíneas silvestres y hiedras venenosas. En mitad de toda esta vegetación se yergue a veces un manzano o un peral acribillado por el pájaro carpintero, triste vestigio de los huertos de antaño. Le profeso verdadera admiración a uno de estos árboles, un peral que da una variedad de peras que ya no se estila, cuyo nombre no recuerda ninguno de los campesinos que quedan en la zona. Cada vez que subo por Bloomingdale Road, salto una zanja y me abro camino entre las matas de hiedra venenosa para hacerle una visita. Tiene el tronco hueco y la corteza recubierta de líquenes y solo le quedan tres ramas verdes, pero en los años buenos aún da unas pocas peras.

A mitad de su recorrido, a lo largo de un trecho que tendrá medio kilómetro a lo sumo, Bloomingdale Road se bifurca en tres travesías perpendiculares: Woodrow Road, Clay Pit Road y Sharrott's Road. Alrededor de estos cruces y de los ramales de estas travesías hay un pueblo que hasta hace muy poco era para mí un misterio. Su población es mayoritariamente negra y en total no tendrá más de cuarenta o cincuenta casas de madera de aspecto sureño y una iglesia, también de madera, pintada de blanco y con los vitrales morados, verdes y ambarinos. Sobre la puerta hay un letrero que dice IGLESIA METODISTA EPISCOPAL AFRICANA DE SIÓN. A un lado de los escalones de entrada crece una celinda y al otro, una planta de jardín sureña que llaman bayoneta española y se parece bastante a la yuca.

En el jardín de la iglesia hay cinco cedros. Por su aspecto, la mayor parte de las casas del pueblo tendrán entre cincuenta y cien años. Las hay largas y estrechas, con una chimenea a cada lado y un porche a lo largo de la fachada; y las hay también más grandes e intrincadas, con alas, extensiones, cobertizos adosados y porches frontales y laterales. Se construyeron con buena madera de pino y una carpintería sencilla pero de calidad, y es evidente que sus moradores se esfuerzan por conservarlas en buen estado. Aun así, salvo en casos contados, están más bien destartaladas: los tejados empiezan a combarse, en las barandas de los porches falta más de un balaustre, y varios listones de las fachadas han sido sustituidos por otros de colores discordantes o tiras de hojalata. Lo más curioso del pueblo es que siempre parece deshabitado, como si todo el mundo hubiera echado la llave a su casa y se hubiera largado a otra parte. En verano se ve a algún anciano sentado en su porche o a unos niños jugando en algún patio, pero rara vez se deja ver ninguna persona de mediana edad. En más de una ocasión he cruzado el pueblo por Bloomingdale Road, que es su calle principal, sin encontrar ni un alma.

Hace muchos años que quiero saber algo más acerca de este pueblo, y la oportunidad se me presentó hace unas semanas, en el cementerio de Saint Luke.

Llevaba ya un par de horas paseando por el cementerio y me disponía a salir cuando una hierba me llamó la atención. Era una hierba fibrosa de unos treinta centímetros de altura, con las hojas lanceoladas, unas flores blancas diminutas y unas vainas igual de pequeñas. Crecía sobre la tumba de Rachel Dissosway, muerta el 7 de abril de 1802 «a los veintisiete años de edad». Tras consultar la guía de flores silvestres vi que se trataba de una lentejilla (*Lepidium virginicum*) y me agaché para observarla de cerca. «Una de las características de la lentejilla es que sus vainas, cuando se mascan, pican como la pimienta», decía la guía. Rumié aquel dato un momento, hasta que la curiosidad se apoderó de mí y le arranqué a la planta unas vainas que comencé a meterme en la boca. En aquel preciso instante oí unos pasos en el sendero y al volverme vi a un hombre de mediana edad con traje negro y alzacuellos, que se acercó hasta a la tumba y me miró de hito en hito.

—¿Se puede saber qué hace? —preguntó.

Tiré las vainas sobre la tumba y me erguí.

—Estudio la flora silvestre, por así decirlo.

Me presenté y nos estrechamos la mano. Se llamaba Raymond E. Brock y era el párroco de la iglesia de Saint Luke.

—Quería saber si esta hierba de aquí es lentejilla —dije.

Le echó un vistazo a la tumba y asintió.

—Lentejilla, sí señor —dijo—. Muy común en algunas zonas de Staten Island.

—Si quiere que le diga la verdad —dije—, las flores silvestres me gustan y llevo años estudiándolas en mis ratos libres, pero no soy ningún experto. Apenas comienzo a reconocerlas. Es solo una excusa para salir a dar un paseo.

—Lo he visto a usted de lejos más de una vez paseando por el cementerio.

—Espero que no le importe —dije—. En Nueva York no hay mejor sitio para buscar flores silvestres que los cementerios viejos, como los que hay junto a las iglesias.

—Muy cierto. De hecho, tengo un consejo que darle. ¿Conoce el pueblo que hay allá arriba, tirando por Bloomingdale Road?

Le conté que había pasado muchas veces por él y me tenía muy intrigado.

—Se llama Sandy Ground —dijo—. Es una reliquia del pasado ostrícola de Staten Island. Data de antes de la Guerra de Secesión. Lo fundaron unos cuantos negros libres llegados de la costa este de Maryland para trabajar en los viveros de ostras de la isla, y en su día fue un pueblo muy próspero, un auténtico vergel. Buena parte de sus habitantes descienden de las familias negras que levantaron el pueblo. Casi todos son parientes, consanguíneos o políticos. Muchos viven en las mismas casas que construyeron sus abuelos o bisabuelos. A las afueras del pueblo hay un camino de tierra, Crabtree Avenue, que sale de la calle principal y va a dar a un viejo cementerio. El cementerio tendrá algo menos de una hectárea y es propiedad de la iglesia metodista de Sandy Ground. Las familias del pueblo llevan cien años enterrando allí a sus muertos. Las nuevas generaciones lo tienen todo un poco abandonado y una de las cosas que más descuidada está es el cementerio. Hará años que no lo limpian y está tan invadido de maleza que la mayoría de las lápidas han desaparecido bajo la espesura. Rodeado de arboledas y rastrojos como está, a veces cuesta distinguir dónde acaban las tumbas y dónde empieza el bosque. El cementerio tiene una parte arenosa y seca y otra arcillosa y húmeda, porque a un lado da el sol casi todo el día y el otro está siempre en sombra. En fin, que allá encontrará usted a buen seguro todas las flores silvestres que crecen al sur de la isla. Y no le faltarán matorrales, hierbas, helechos y enredaderas, si le interesan. Yo en su lugar iría a echar un vistazo.

Por la avenida principal se acercaba un hombre con una pala larga en una mano y una corta en la otra. El señor Brock lo saludó con la mano.

—Estoy aquí, Joe —le dijo—. Quédate ahí, estoy contigo en un minuto.

El hombre dejó caer las palas.

—Es el señor Damato, el enterrador —dijo el párroco—. Mañana hay un entierro y he venido a enseñarle dónde cavar la tumba. Tendrá que disculparme. Si al final se anima a visitar el cementerio de Sandy Ground, no estaría de más que pidiera permiso. Puede que no les haga mucha gracia ver a un extraño paseando por ahí. Pregunte por George H. Hunter, que es quien preside el consejo de administración de la iglesia. Lo conozco bien, al señor Hunter. Tiene ochenta y siete años y es uno de esos viejos independientes y duros de pelar, de los que ya no abundan. Se ha pasado toda la vida trabajando de firme, no se jubiló hasta hace pocos años y ahora vive con relativa holgura. Como es viudo, tiene la casa para él solo y se hace él mismo la comida. Como cocinero tiene cierta reputación, de hecho. Antes su iglesia organizaba almejadas para recaudar fondos y les salían tan buenas que atraían a gente de media isla. Quien cocinaba era siempre el señor Hunter. Con la bebida y el tabaco será todo lo crítico y estricto que uno quiera, pero con la comida tiene la manga más ancha: es muy partidario del buen comer. Y es un gran conocedor de la Biblia. Se la ha leído más de una vez de pe a pa. Goza de buena salud y tiene una memoria portentosa. Recuerda mejor que nadie la edad dorada de las ostras. Podría relatarle con todo detalle el auge y caída de la industria ostrera en la costa sur de Staten Island; y entre Rossville y Tottenville no hay campo, rastrojo, casa o ruina de los que no pueda decirle a quién pertenece hoy y a quién pertenecía hace cincuenta años. Tampoco creo que haya un solo muerto enterrado en el cementerio de Sandy Ground de quien no conozca su historia y sepa cómo vivió y cómo murió, cuántas posesiones terrenales dejó y qué fue de su descendencia. No es que vaya a contarle todo lo que sabe, ni siquiera una mínima parte, pero si lo convence usted para que lo acompañe al cementerio podrá preguntarle el nombre de cada una de las hierbas y flores silvestres que encuentre, y se lo dirá. Vive en Bloomingdale Road, justo enfrente de la iglesia, en la casa de los pararrayos. Vaya a hacerle una visita o llámelo por teléfono. Su número está en el listín.

Le di las gracias y me fui derecho a una gasolinera de Arthur Kill Road a llamar al señor Hunter. Le dije que quería ir a buscar flores silvestres al cementerio de Sandy Ground. «Pues vaya usted», me dijo. «Nadie se lo va a impedir.» Le dije que también me interesaba el pueblo y le pregunté si podía charlar un rato con él. «Hoy no podrá ser», dijo. «Me pilla usted a punto de salir. Tengo a una vieja amiga guardando cama y estaba por llevarle una tarta de limón merengada que acabo de sacar del horno. Creo que me quedaré un rato con ella, a ver si le levanto un poco el ánimo. Venga otro día, si le parece, pero no se demore mucho. Ahora mismo el cementerio está hecho un desastre, pero eso va a cambiar más temprano que tarde. La junta de

la iglesia habló hace poco con un contratista y le preguntó lo que costaría traer una excavadora para sacar toda esa maleza de raíz, dejarlo todo como una patena y abrir un camino que llegue hasta el fondo, con una rotonda. Lo que hay ahora es un caminito muy estrecho que acaba en el centro del cementerio, con lo que los portadores del féretro tienen que caminar a veces un buen trecho desde el coche fúnebre hasta la tumba. Además, el camino se corta en seco y, si el conductor no va con cuidado, puede ocurrir que al dar la vuelta embista una lápida marcha atrás o se meta entre los arbustos y el brezo y raye la carrocería. Un desastre, ya le digo. Al contratista se le ha ido un poco la mano con el presupuesto, pero se lo propusimos a la congregación, y si es posible juntar una entrada razonable y pagar el resto a plazos, creo que el plan irá adelante. ¿El sábado que viene por la tarde estará usted ocupado?» Le dije que no tenía ningún compromiso. «Bien, pues le diré qué podemos hacer», me dijo. «Si hace bueno, se acerca usted al pueblo y yo lo acompaño al cementerio. Pase a eso de la una. Tengo un par de asuntos que despachar por la mañana, pero a la una digo yo que habré acabado.»

El sábado resultó ser un día magnífico y soleado, así que fui a la isla en ferry, tomé el autobús de Tottenville a Rossville y subí a pie por Bloomingdale Road hasta el pueblo. Según las instrucciones del señor Brock, tenía que buscar una casa con pararrayos. No fue muy difícil: la casa del señor Hunter estaba equipada con un sinfín de pararrayos, adornados con esferas de vidrio y flechas metálicas. Era una casa rectangular de dos pisos más el ático, muy cuidada, con los muros revestidos de madera. El porche delantero tenía un tejadillo de celosía por el que se emparraba una rosa trepadora. Llamé al marco de la puerta mosquitera de la entrada y apareció en el recibidor un negro anciano con gafas. Iba arremangado y llevaba puesto un delantal de cocinero. Era bajito, enjuto y calvo. Tenía la mirada triste y salvo por la boca, ancha y jovial, su rostro tenía un aire circunspecto, casi severo. Abrí la puerta.

—¿El señor Hunter? —pregunté.

—Sí, sí, sí —dijo—. Pase y cierre la puerta. No se quede ahí plantado, que entrarán las moscas. Detesto las moscas. Las desprecio con toda mi alma. No las soporto.

Lo seguí por un pasillo que separaba el salón del comedor y llegaba hasta la cocina. Sobre la mesa había tres capas de pastel y un cuenco de chocolate derretido.

—Siéntese y póngase cómodo, está usted en su casa —dijo—. Deje que le ponga un baño de chocolate a este pastel y enseguida lo acompaño al cementerio. Nunca he sabido si es un baño de chocolate o un glaseado. El otro día consulté «baño» en el diccionario y decía

que era el «glaseado de un pastel». Así que consulté «glaseado» y decía que era el «baño de un pastel». Vaya, me dije, el señor del diccionario tampoco lo tiene muy claro. En nuestra iglesia tenemos un reverendo que no vive en el pueblo. Vive en Asbury Park, tiene allá una sastrería donde trabaja entre semana y viene en coche los domingos. Se llama J. C. Ramsey. Es sureño, de Wadesboro, un pueblo de Carolina del Norte. Los domingos viene a cenar con su mujer y yo me vuelco en la cocina para agasajarlos. Después de cenar nos quedamos aquí un buen rato, bebiendo achicoria y hablando de las Escrituras, y le diré que esas sobremesas las disfruto de lo lindo. Hablamos de las profecías de la Biblia, de sus advertencias, sus anuncios y sus promesas de vida eterna. Y discutimos los versículos misteriosos, como yo los llamo, esos que si uno alcanzara a entenderlos podrían aclararlo todo: por qué hemos venido al mundo y por qué nos iremos al otro. Pero son demasiado profundos, ya puede uno leerlos del derecho y del revés e hilar tan fino como quiera, que jamás llegará a tocar el fondo del asunto. «¿Se acuerda del versículo aquel del Apocalipsis, que dice tal y cual?», le pregunto al reverendo, y lo discutimos un rato. Y luego él me dice: «¿Se acuerda del versículo de la Segunda Epístola a los Tesalonicenses que dice tal y cual?», y lo discutimos otro rato. Mañana, además del reverendo y su mujer, tendré aquí a un coro de góspel sureño que cantará en la misa dominical, un grupo de hombres y mujeres de la parte de Norfolk, en Virginia, que se hace llamar el Coro de Góspel de la Unión y se dedica a interpretar los viejos himnos. El reverendo Ramsey oyó hablar del coro y comenzó a cartearse con sus miembros. Son siete y están ya de camino, en el autobús. Hoy harán noche en Asbury Park y mañana, después del servicio, vendrán a cenar. Contando al reverendo, su mujer y un servidor seremos diez, pero eso no es nada. A veces vienen veinte comensales, como en Acción de Gracias, y lo cocino todo yo, muy a gusto. Mañana el plato fuerte será un fricandó de pollo con pelotillas de sémola. En cuanto termine este pastel le llevo al comedor y le enseño otros postres que he preparado para la cena. ¿Ha almorzado usted?

—Me he comido un bocadillo y he tomado un café en el ferry, viniendo para acá —dije.

—A mí también me gusta comer en el ferry, ¿sabe? En cuanto subo a bordo me paso por el mostrador de la cafetería y me compro algo, un sándwich o un pastelito de pasas. Luego me siento junto a la ventana y me lo como viendo pasar los remolcadores y los barcos más grandes, mirando las gaviotas y la Estatua de la Libertad. ¡Comer en un barco, qué maravilla! Hace muchos años trabajé de cocinero en un barco. Cuando yo era crío, aquí en Sandy Ground, las mujeres enseñaban a cocinar a sus hijos igual que a sus hijas. Nunca se sabe, debían de pensar, también a los niños podría serles útil. Mi madre era

una cocinera excepcional, con ella aprendí los rudimentos. Y como la cocina se me daba bien, al cumplir diecisiete o dieciocho años me enrolé de cocinero en un pesquero de la flota de Staten Island, de los que faenaban allá arriba, en los caladeros de bacalao de Montauk. Era un barco pequeño con cinco tripulantes y en la cocina cabían a duras penas dos cazuelas, una sartén, un cucharón de madera y yo. Al principio no daba una. A la que miraba de alcanzar un cacharro con la mano derecha, tiraba algo con el codo izquierdo. Pero con el tiempo le pillé el tranquillo y comencé a prepararles unos platos tan buenos que el patrón del pesquero más grande de la flota oyó hablar de mí y trató de enrolarme. Los hombres de mi barco dijeron que si yo me iba se iban ellos también, y como el patrón siempre se había portado bien conmigo, me quedé donde estaba. Cociné en aquel pesquero un año y medio. Luego lo dejé y acabé trabajando en algo que no tenía nada que ver. Esto está casi a punto. El baño de chocolate es más denso de lo normal, y más abundante. El glaseado. Usted, que es aficionado a las flores silvestres, ¿reconocería una fitolaca?

—Sí —dije.

—¿La ha probado alguna vez?

—No —dije—. Tenía entendido que era venenosa.

—La raíz es lo venenoso, la raíz y las bayas. En primavera, cuando acaba de germinar, los retoños son una exquisitez. Saben a espárrago. Las ancianas de Sandy Ground, las viejas damas sureñas, eran muy partidarias de la fitolaca. Decían que vivificaba la sangre. Mi madre estaba convencida. Cada primavera me mandaba al bosque a buscar retoños de fitolaca. Con el tiempo yo también me he ido aficionando y al llegar la primavera, si me acuerdo, recojo unos cuantos y los cocino. No es que me sienten muy bien, porque me dan gases, pero me traen a la memoria los viejos tiempos. Me recuerdan a mi madre. A este lado de la isla, entre tanto bosque, pareciera que está uno en medio de la nada, pero basta con subir un poco por Arthur Kill Road y a la altura de Arden Avenue hay una curva desde la que a veces se distinguen los rascacielos de Nueva York. Solo los más altos y solo las cúspides, eso sí, y el día tiene que ser de una claridad excepcional. Y es posible que uno los vea y al cabo de un momento se hayan evaporado. Pues justo al lado de aquella curva hay un pantano no muy grande y al otro lado del pantano está el mejor rincón que conozco para buscar fitolacas. Esta primavera pasé por ahí para recoger unos retoños, pero recordará usted que la primavera se retrasó lo suyo este año, y la fitolaca aún no había brotado. Helechos los que usted quiera, y palos dorados y verdolagas y coles de los pantanos y azulejos, pero fitolacas ni una. Así que andaba yo buscándolas sin ver ni por dónde pisaba y fui a dar un paso en falso y me metí en el lodo hasta la rodilla. Me quedé ahí inmóvil un momento, tratando de recobrar el equilibrio, y al alzar la

cabeza ahí estaban, a lo lejos, a millas y millas de distancia: las puntas de los rascacielos brillando al sol de la mañana. No me lo esperaba, fue una cosa extraordinaria. Como una visión bíblica.

Alisó la capa de chocolate con la hoja de un cuchillo y dio un paso atrás para admirar el resultado.

—Listo —dijo—. Ahí lo dejo.

Cubrió el pastel con una campana de vidrio y se quitó el delantal.

—Será mejor que me lave las manos —dijo—. Si quiere regalarse los ojos, pase al comedor y échele un vistazo al aparador.

La madera de nogal del aparador estaba tan lustrada que centelleaba. Encima había dos tartas de limón merengadas, dos de coco y crema, un pastel de bizcocho, uno de bizcocho veteado y otro de chocolate.

—Con este que acabo de terminar son cuatro tartas y cuatro pasteles —dijo el señor Hunter desde la cocina—. Los he hecho todos esta misma mañana. Y he horneado de paso unos cuantos bollos de maíz para acompañar el fricandó. Con eso bastará para tenerlos a raya.

Sobre la mesa del comedor colgaba una lámpara anticuada con una enorme pantalla de seda rosa decorada con flecos y borlas. En una pared, dispuestos en fila, había tres mensajes religiosos impresos en una letra muy ornamentada y enmarcados en una orla floral. JESÚS NO TE FALLARÁ, decía el primero. El segundo decía HÁGASE TU VOLUNTAD Y NO LA MÍA. Y el tercero, LLEGARÁ LA HORA EN QUE TODOS LOS QUE ESTÁN EN LOS SEPULCROS OIRÁN SU VOZ; Y LOS QUE HICIERON EL BIEN SALDRÁN A RESURRECCIÓN DE VIDA; MAS LOS QUE HICIERON EL MAL, A RESURRECCIÓN DE CONDENACIÓN. En otra pared había un título que acreditaba a George Henry Hunter como miembro vitalicio de la Logia de San Juan n.º 29 de la Muy Honorable Hermandad de Francmasones de Prince Hall.

—Es un orgullo —dijo—. Hermandades masonas negras hay muchas, pero la de Prince Hall es la más grande y yo me afilié en 1906. Me hice masón el mismo año que construí esta casa. ¿Se ha fijado en los suelos?

Les eché un vistazo. Las tablas del entarimado eran muy anchas, de una madera color miel, encerada y abrillantada hacía poco.

—Pícea de bosque virgen —dijo—. Tablas machihembradas de quince centímetros de ancho. Un suelo duradero como pocos. En mis tiempos esa era la idea, las cosas se hacían para que duraran. Creo que hoy la idea es otra. Hay muchas más cosas. Cosas, cosas y más cosas: cocinas que podría uno exhibir en un museo; neveras tan grandes que escapan a la razón; coches que llegan de aquí a Rossville. Pero nada se hace ya para que dure, todo está hecho para que se gaste cuanto antes.

Es lo que quiere la gente. A nadie le importa un rábano que una cosa sea duradera o no. De hecho, si no se gasta con suficiente rapidez la muelen a sacudidas, le arrean golpes y patadas y se ponen a saltar encima para destrozarla y poder comprarse una nueva. Hoy, cuando uno compra algo, lo esencial es la fachada. La sustancia es lo de menos. Como esos tomates que te venden en las verdulerías, que son rojos y relucientes y la mitad de las veces, cuando te los llevas a casa y los cortas, se convierten en una papilla roja desaborida. Y con la gente pasa tres cuartos de lo mismo. Cuesta encontrar a un hijo que tenga mejor madera que su padre. Con todos los deportes que practican en la escuela seguro que hoy salen más altos, más fuertes y más anchos de hombros, no le digo que no, pero no tienen la misma capacidad de aguante. Si tuvieran que tirar del carro como lo hicieron los hombres de mi generación, se herniarían a media mañana y a mediodía estarían ya entrando al quirófano. Pero ¿se puede saber por qué me he puesto a rezongar de esta manera? Será que estoy cansado. No me he sentado en toda la mañana, me haría bien descansar un poco los pies.

Sacó un trapo de un cajón del aparador, lo sacudió y lo posó cuidadosamente sobre los pasteles y las tartas.

—Vamos al porche —dijo.

Nos sentamos en un par de mecedoras de mimbre que había en el porche trasero. Hunter bostezó, cerró los ojos y bajó muy despacio la barbilla hasta descansarla sobre el pecho. Yo me puse a mirar el jardín. Tenía un sauce llorón, un comedero para pájaros y un huerto con varias hileras de boniatos y una de tomateras. El viejo echó una cabezada de cinco minutos hasta que llegaron unos arrendajos azules y lo despertaron con sus graznidos. Apretando los codos contra la mecedora, se enderezó y siguió con la mirada a los arrendajos en sus picados y torbellinos sobre el jardín. Cuando se fueron, se echó a reír.

—Me encantan los pájaros —dijo—. Me gusta su colorido, los ruidos que hacen y el alboroto que arman. Me gusta hasta el graznido del arrendajo. Por la mañana me levanto temprano y bajo a dejarles migas de pan y pipas de girasol en el comedero. Luego me siento aquí en el porche a contemplar el jardín. ¡No sabe lo bonito que está esto a primera hora de la mañana! El frescor que transpira todo… «Cada mañana el mundo vuelve a empezar», como decía mi madre. A veces hay pájaros de una docena de especies distintas. Esta mañana había cantidad de cardenales y un buen número de cuitlacoches y tordos alirrojos. Hay muchos que no sé identificar. Ojalá supiera cómo se llaman. De vez en cuando se posa en el comedero una pareja de faisanes. Los rastrojos de la comarca están repletos de faisanes. El otro día bajé a recoger unos tomates y salió aleteando de entre las ramas una pareja de faisanes que se echaron a volar en mis narices. ¡Fiuuu!

Ahí va el macho. Y al cabo de un segundo: ¡Fiuuu! Ahí va la hembra. Una de las alas me pasó rozando. Andaría yo distraído, que si no, la atrapo. Será mejor que deje el tema de los pájaros, no quiero darle la tabarra. Me dijo por teléfono que le interesaba el pueblo. ¿Qué quiere que le cuente? ¿Su origen?

—Sí.

—¡Las ostras! —dijo—. Su origen fueron las ostras.

Tenía un matamoscas en el suelo, a su lado. Enfrente, a un metro de su mecedora, había una vieja mesa de cocina con el tablero de esmalte descascarillado. De pronto se agachó, agarró el matamoscas y dio un paso hacia la mesa, sobre la que se había posado una mosca. Al levantarse, su sombra fue a caer sobre la mosca, que voló. Hunter se quedó un momento mirando al vacío, maldiciendo por lo bajo, y volvió a sentarse con el matamoscas bien asido.

—Le parecerá increíble, con lo sucias que están ahora las aguas —continuó—, pero hasta 1800 había unos ostríferos monumentales alrededor de Staten Island, en la Bahía Inferior y los estrechos de Arthur Kill y Kill van Kull. Algunos de los viveros más nutridos del país se encontraban al sur de la Bahía Inferior, en la bahía de Raritan. Casi todos estaban en bajíos de tres a seis metros de profundidad. En teoría eran viveros públicos donde podía pescar cualquiera, pero en la práctica quienes los explotaban eran los isleños, que los consideraban de su propiedad. Salvo el más profundo, todos se fueron agotando entre 1800 y 1820. Los rastrillaron una y otra vez hasta que dejó de merecer la pena. Pero los isleños no se rindieron. Lo que hicieron fue traer ostras alevines de otros lugares y sembrarlas en sus mejores viveros, donde las dejaban madurar hasta que alcanzaban el tamaño mínimo para su comercialización, cosa que podía llevar de uno a cuatro años, dependiendo de lo crecidas que estuvieran las ostras al replantarlas. Luego las recogían con el rastro o con las pinzas y las transportaban en barcazas a Nueva York, donde las vendían al por mayor. Se tomaban muchas molestias por aquellas ostras. Limpiaban los viveros de conchas vacías y otras porquerías y las repartían tan uniformemente como podían. Así crecían más rápido que en los viveros naturales, donde vivían todas apelotonadas. También salían más parejas en forma y tamaño, y sabían mejor. Y se pagaba más por ellas; las ostras de Staten Island estaban cotizadísimas. El núcleo de la industria era el puerto de Prince's Bay, allá en la ribera exterior.

»Al principio, los isleños llevaban balandros y compraban su simiente por los alrededores, en las bahías de Nueva Jersey o Long Island, pero el negocio creció a toda velocidad y a los pocos años muchos navegaban ya en goletas que podían transportar cinco mil fanegas, y traían sus alevines de Maryland o de Virginia. Algunos iban a buscarlos a las ensenadas que dan a mar abierto y otros iban a la

bahía de Chesapeake. Les compraban la simiente a ostricultores locales que faenaban en viveros naturales públicos y para llenar las bodegas tenían que recalar en un sinfín de puertecitos y embarcaderos. En aquella época, muchos de los ostricultores de la costa oriental de Maryland eran negros, sobre todo los del condado de Worcester, al norte de la bahía de Chincoteague, y los capitanes de Staten Island enrolaban a veces a cuadrillas enteras para hacer la travesía de vuelta y ayudar a distribuir las ostras en los nuevos viveros. De cuando en cuando alguno de estos ostricultores sureños se quedaba en Staten Island una temporada o dos para ayuda a limpiar y acondicionar los viveros vacíos. A finales de la década de 1830 o principios de la de 1840, unos cuantos dejaron sus hogares en Snow Hill y sus alrededores, en Maryland, y se mudaron a Staten Island. Se trajeron a sus familias y se instalaron aquí, en el término de Sandy Ground. La tierra era barata y a Prince's Bay se podía ir a pie tranquilamente. Además, había dos familias negras que vivían ya en la zona: los Jackson y los Henry. Los registros de nuestra iglesia se remontan a 1850 y en ellos constan casi todos los nombres de los ostricultores llegados de Snow Hill. Tres de ellos eran Purnells: Isaac Purnell, George Purnell y Littleton Purnell. Dos eran Lambdens, L-a-m-b-d-e-n, aunque sus descendientes le cambiaron la grafía al apellido y ahora se escribe L-a-n-d-i-n, Landin. Había además un Robbins, un Bishop y un Henman. La familia Robbins se extinguió o se mudó a otra parte hace muchos años, pero los Purnell, los Landin, los Bishop y los Henman siguen aquí. Son las familias señeras del pueblo. Hay un vecino de Sandy Ground que conduce camiones articulados para una empresa de transportes de Nueva York y pasa por Maryland a menudo. Un día paró en Snow Hill y dice que vive allí mucha gente con esos mismos apellidos, personas blancas y negras. Purnells y Bishops, sobre todo. Según cuenta, la mitad de las personas que uno encuentra en Snow Hill son Purnells o Bishops, y hay por ahí cerca un pueblecito que se llama Bishop y otro que se llama Bishopville. Con los años fueron llegando a Sandy Ground otras familias negras que se instalaron y se mezclaron con las que ya había. Algunas eran sureñas, pero la mayoría eran de Nueva York, Nueva Jersey y otros estados del norte, como los Harris, los Mangin, los Fish, los Williams, los Finney y los Roach.

El viejo se incorporó de pronto, blandiendo el matamoscas, y estiró el torso todo lo que pudo para arrearle un buen golpe a la mesa. Esta vez acertó.

—Yo no nací aquí —prosiguió—. Vine de crío, con mi madre y mi padrastro. Aún vivían entonces dos o tres de los padres fundadores llegados de Snow Hill y llegué a conocerlos. Eran muy, muy viejos. Tan viejos como he llegado a serlo yo. También seguían coleando las

viudas de varios colonos originarios. Dos de ellas eran vecinas nuestras y venían a menudo a visitar a mi madre. Se sentaban en la cocina, junto a los fogones, y hablaban durante horas. A mí me gustaba escucharlas. Su tema de conversación predilecto eran los viejos tiempos: lo pobre que era el pueblo en aquellos años y lo duro que habían tenido que trabajar todos, hombres y mujeres. Los hombres trabajaban a jornal para los ostricultores blancos de Prince's Bay. Salían en esquifes, fondeaban en los viveros y se pasaban todo el día de pie, sacando ostras con sus viejos angazos de púas curvas, unos rastros de hierro con un mango de siete metros que pesaban más de seis kilos. Las mujeres eran todas lavanderas. Les lavaban la ropa a las mujeres blancas de Prince's Bay, Rossville y Tottenville. Casas lo que se dice casas, no había una sola en todo el pueblo. La gente vivía en chozas de una sola pieza, con cobertizos adosados para los hijos. En verano comían lo que cultivaban en sus huertos y en invierno comían tantas ostras que al final ya no podían ni verlas.

»Cuando yo llegué, a principio de la década de 1880, las cosas habían cambiado. Sandy Ground se había convertido en un pueblecito la mar de próspero. Casi todos los hombres seguían deslomándose por su jornal en los viveros, pero algunos habían ahorrado algo de dinero y se habían comprado sus buenos balandros para faenar en los viveros sin recibir órdenes de nadie. El viejo Dawson Landin fue el primero en comprarse uno. Se llamaba *Pacific* y tenía doce metros de eslora. Era el hombre más rico del pueblo y llevaba siempre la voz cantante, pero a la gente le caía bien: se había ganado su respeto. Lo conocían como el tío Daws. Su hermano Robert tenía un balandro de nueve metros, el *Independence*; el yerno de Robert, Francis Henry, tenía uno igual de grande, el *Fanny Fern*; y había algún otro vecino que faenaba en su propio balandro. En el Arthur Kill y el Kill van Kull quedaban viveros naturales dispersos donde podían rastrillarse ostras empalmando dos rastrillos para llegar a mayor profundidad, y a eso se dedicaban aquellos hombres. Vendían la simiente que recogían a los ostricultores blancos y ganaban su dinero. La industria ostrera empleaba cestos de fibra de roble a millares y algunos vecinos de Sandy Ground se hicieron maestros de cestería. Talaban robles blancos jóvenes en los bosques de los alrededores y los cortaban a tiras que luego dejaban en remojo para fabricar unos cestos de una fanega que duraban muchísimos años. Otros vecinos se hicieron herreros. Hacían rastros y los reparaban, y fabricaban toda clase de herrajes náuticos.

»Sandy Ground estaba entonces más poblado y las casas eran más nuevas y tenían mejor aspecto. Cada familia tenía su propia casa y un poco de terreno, no mucho: media hectárea, puede que algo más. El tío Daws, que tenía más terreno que nadie, no poseía más que una hectárea y media. A lo poco que tenían le sacaban el máximo partido,

eso sí. Criaban cerdos y pollos y tenían casi siempre una vaca, unos cuantos árboles frutales y una parra, además de un huerto en el que plantaban verduras y legumbres sureñas: frijoles de manteca, quingombós, boniatos, hojas verdes de mostaza, berzas y patacas. Había flores y rosales en todos los jardines y las viejas se pasaban el día intercambiando bulbos y esquejes. En aquellos años se cultivaba mucho la fresa. La tierra de Sandy Ground es ideal para la fresa. Los agricultores blancos de Bloomingdale Road ya la cultivaban y los de Sandy Ground siguieron su ejemplo. Media hectárea da para un montón de fresas. Había entonces un vapor fluvial que salía todas las mañanas de New Brunswick y bajaba por el río Raritan y el estrecho de Arthur Kill. Hacía parada en Rossville y otros cinco o seis pequeños puertos del estrecho antes de poner rumbo a Nueva York. La última parada la tenía en el muelle de Barclay Street, justo enfrente del Washington Market. Cuando llegaba la temporada, la gente del pueblo se levantaba temprano, embalaba bien sus fresas y las llevaba a Rossville para mandarlas al mercado en el vapor. Ponían un par de hojas de parra bien verdes sobre cada caja para resaltar el rojo hermoso de la mercancía. Las fresas de Staten Island tenían fama de ser las mejores del mercado; estaban cotizadísimas. La mayor parte terminaba en los grandes hoteles de Nueva York. Para la economía de algunas familias del pueblo, las fresas tenían tanta importancia como las ostras. La gente preparaba también montones de conservas con frutos del huerto y del bosque: mermeladas de uva, de ciruela silvestre, de arándanos… Los años buenos había arándanos suficientes para hacer tartas durante todo el invierno. Y cuando mataban el cerdo, guardaban la manteca y hacían salchichas y pudín de hígado. Algunas viejas del pueblo hacían jabón, incluso. La gente cuidaba sus cosas en aquella época. Lo remendaban todo y se las apañaban con lo que había. Tenían los jardines que daba gusto verlos y quemaban sus basuras. Y a sus hijos les enseñaban a comportarse. Era gente que podía andar con la cabeza bien alta, tan digna como la que más y más que mucha que anda ahora por ahí. Los vecinos del pueblo se llevaban bien, conocían las rarezas de cada cual y las respetaban. Sandy Ground era un pueblo de ostricultores y siempre había algún elemento que se daba a la bebida y no tenía freno ni moderación de ningún tipo, claro, pero en general eran buenos cristianos que caminaban por la senda del Señor, que lo adoraban y confiaban en Él y guardaban sus mandamientos. En el pueblo todo giraba en torno a la iglesia. Cada verano levantábamos una carpa en el jardín de la iglesia y celebrábamos una gran reunión evangelista, un *revival*. La carpa era nuestra y cabían trescientas o cuatrocientas personas sentadas en bancos de caballete. Había estrellas invitadas, reverendos famosos de la iglesia metodista africana que predicaban cada noche, durante toda

la semana. Los ostricultores blancos también estaban invitados y muchos se traían a sus familias. Todo el mundo era bienvenido. Una vez al año se recaudaban fondos para el mantenimiento de la iglesia con un asado de buey, eso que hoy llaman una barbacoa. De la carne se encargaba Steve Davis, un sureño que conocía todos los secretos de un buen asado. Primero cavaba un hoyo en el jardín de la iglesia y quemaba ahí al lado un montón de leños de nogal hasta conseguir un buen lecho de brasa. Entonces llenaba el hoyo de brasas hasta la mitad y tendía encima unas barras de hierro sobre las que ponía a asar un par de cuartos de buey. De rato en rato añadía más brasas al hoyo y le daba la vuelta a la carne. La rociaba con una salsa de pimienta o lo que fuera que guardaba en aquel frasquito, y la grasa goteaba, crepitaba y chisporroteaba, y la madera de nogal le daba un aroma inigualable. En todos los pueblos de la costa sur se reservaban aquel día para no perderse el asado de buey de la iglesia metodista africana. Venían también los más distinguidos patrones ostreros de Prince's Bay: Phil De Waters, Abraham Manee, William Haughwout, Peter Polworth y el viejo George Newbury, entre muchos otros. La gente comía, reía y apostaba en broma a ver quién era capaz de echarse más carne al coleto.

»Así fueron las cosas en Sandy Ground durante las décadas de 1880 y 1890 y hasta 1910, que fue cuando se estropearon las aguas. Los viveristas sabían desde hacía mucho tiempo que el agua de la Bahía Inferior se estaba contaminando. Hablaban mucho de ello y andaban preocupados, pero no se hicieron una idea cabal del desastre hasta 1910, cuando empezaron a circular noticias que relacionaban varios casos de fiebre tifoidea con la ingestión de ostras de Staten Island. El poder en la sombra del negocio eran los mayoristas de Nueva York; eran ellos quienes habían anticipado en su momento el capital necesario para construir nuevos barcos y comprar simiente del sur. Al correr el rumor de la fiebre tifoidea, muchos mayoristas decidieron retirar su capital y la industria entró en un declive que duró hasta 1916, cuando el Departamento de Salud tomó cartas en el asunto y cerró los viveros definitivamente, dando el tema por zanjado. Los hombres de Sandy Ground se vieron obligados a buscar otro trabajo para ganarse el pan, y en aquellos años no era tarea fácil. A George Ed Henman lo contrató el ayuntamiento como basurero; James McCoy encontró trabajo de bedel en una escuela pública; Jacob Finney se puso a trabajar de portero en Ellis Island. Y así, uno tras otro, fueron recolocándose. La comunidad perdió buena parte de su savia vital y en el pueblo se instaló una especie de desidia. La iglesia fue la que salió peor parada. Se mudaron muchos de los feligreses más jóvenes y algunos se llevaron a sus familias. La congregación se redujo muchísimo. Los hombres que faenaban con sus balandros en los

viveros y que hasta entonces habían sido el principal sostén económico de la iglesia, soltando un dólar cada vez que pasaban el cepillo, ponían ahora diez centavos. Steve Davis murió y resultó que nadie más sabía asar un buey como Dios manda, con lo que se acabaron los asados. Durante algunos años se hicieron almejadas para recaudar fondos, pero luego la almeja se puso por las nubes y también se abandonó la idea.

»Sandy Ground es ahora una triste sombra de lo que fue. El número de residentes ancianos es desproporcionado. En las viejas casonas llenas de recovecos que bullían siempre de niños hoy no viven más que viejos, y apenas se dejan ver. La gente no se sienta en el porche a ver pasar la tarde como hacía antes, ni siquiera los más mayores, y ya nadie visita a nadie. Andan todos recogidos en su casa, escuchando la radio o viendo la tele. En las familias con padres más o menos jóvenes, lo más normal es que trabajen los dos. A los niños ya vendrá a cuidarlos su abuela o su tía abuela o cualquier otro pariente. Y hasta el trabajo hay un buen trecho. Las mujeres suelen colocarse en clínicas como Sea View, el sanatorio de tuberculosos que hay en medio de la isla, y no quiero ni pensar en las horas que han de pasar soportando el traqueteo de los viejos autobuses de Staten Island o haciendo tiempo en las paradas, haga sol o llueva a cántaros. Los hombres buscan trabajo en la construcción o en las fábricas que hay al otro lado del estrecho, en Nueva Jersey. Se les oye arrancar el coche muy temprano y vuelven entrada la noche. Se sacarán ochenta o noventa dólares a la semana, cien a lo sumo, y tienen que hacer todas las horas extra que pueden si quieren comprarse esos coches, neveras y televisores monstruosos que tanto les gustan. En cuanto sale un nuevo chisme y una familia se lo compra, las demás no descansan hasta hacerse con él. Y lo único que pagan a tocateja son los caramelos. A no ser que también los paguen en cómodos plazos, que no me extrañaría. El día menos pensado se va a armar la marimorena. La iglesia anda de capa caída. Cuando llega el domingo, la gente no puede ni moverse de cansancio. A la misa matinal del domingo no viene más que un puñado de viejos parroquianos irreductibles y la misa vespertina ha dejado de celebrarse. A menos que haya una boda o un funeral, claro, entonces sí que no cabe un alfiler. Y, en cuanto a los huertos, ya no queda nadie que cultive nada, salvo alguna vieja a la que un buen día le da por plantar unas tomateras y luego se olvida de ellas hasta que se le mustian. Frutos silvestres sí los hay, los bosques de la zona rebosan de arándanos de varias especies y hay moras para dar y tomar. Sé incluso de un lugar donde hay ciruelas marítimas. Pero ¿le parece a usted que alguien va a molestarse en salir a buscar frutos silvestres? ¡Ni en broma!

El señor Hunter se puso en pie.

—Ya estoy más descansado —dijo—. Vamos al cementerio.

Bajó por la escalera trasera y yo le seguí. Se detuvo un momento a buscar algo bajo el alero del porche y salió con una azada.

—Podríamos necesitarla —dijo, y me la tendió—. Llévela usted, si no le importa, y salga por el jardín. Yo saldré por dentro para cerrar con llave, nos encontramos en la puerta.

Al rodear el jardín tuve ocasión de admirar el rosal que trepaba por el enrejado del porche con sus exuberantes flores de color rosado. Era una tarde calurosa, y cuando Hunter reapareció me chocó que se hubiera puesto una chaqueta, nada menos que una chaqueta cruzada de vestir. Una pajarita oscura y un sombrero de fieltro negro completaban su atuendo dominical, que le daba un aire más bien solemne y acartonado.

—Estaba admirando su rosal —le dije.

—Tiene ya sus años, pero ahí está —dijo—. Después de plantar el esqueje enterré unos cuantos huesos de las sobras junto a las raíces, como hacen las viejas sureñas. Los huesos son el mejor fertilizante del mundo para los rosales

Se cargó al hombro la azada y salimos a Bloomingdale Road. Caminábamos por la calzada porque en Sandy Ground no hay aceras.

A medio camino adelantamos a un anciano que andaba cojeando, ayudándose con un bastón. Los dos intercambiaron un saludo.

—Le presento al señor William E. Brown —me dijo Hunter—, uno de los antiguos ostricultores del pueblo. Tendrá ya ochenta y tantos, y eso que es más joven que yo. ¿Cómo vamos, señor Brown?

—Con un pie en la tumba.

—¿No exagera un poco?

—Voy tirando, voy tirando —dijo—. Si no fuera por las piernas, que se me duermen; y las cataratas, que me han dejado medio cegato; y esta maldita dentadura que me hizo un dentista a medida y se me cae cada dos por tres; y la pulmonía doble que pillé el invierno pasado, para la que el médico me dio unos medicamentos que me dejaron aturdido. Y así sigo, aturdido.

—Hacía mucho que no le veía —dijo Hunter.

—Ando metido en mi concha. Nunca me gustó ir de visita. La gente habla sin parar y uno escucha, es inevitable, aunque la mitad de lo que le dicen sean cuentos chinos. Y lo peor es que la próxima vez que los cuenten, dirán que se los has contado tú.

—Bueno, bueno, me alegro de verlo —dijo Hunter.

—Yo también me alegro, señor Hunter —dijo el anciano—. ¿Adónde van?

—A dar un paseo por el cementerio.

—Ahí seguro que no les van a molestar.

Proseguimos nuestro camino.

—El señor Brown llegó al pueblo cuando era niño, como yo —dijo Hunter—. Nació en Brooklyn, pero su familia era sureña.

—¿Es usted sureño? —le pregunté.

—No —dijo.

Su rostro adoptó una expresión grave y no volvió a hablar hasta que dejamos atrás tres o cuatro casas.

—No soy sureño, no —dijo por fin—. Mi madre sí lo era. Sureña y esclava de nacimiento, por más señas. Se llamaba Martha, Martha Jennings, y nació en 1849. Jennings era el apellido de su amo, un terrateniente del valle de Shenandoah, en Virginia. También era el amo de su madre, la abuela Hettie, aunque a ella la vendió cuando mi madre tenía cinco años y mi madre nunca más volvió a saber de ella. A mi madre nunca pudimos sonsacarle mucho sobre los años que pasó en la esclavitud. No le gustaba hablar de ello, ni siquiera le gustaba que sacáramos el tema. «Lo pasado, pasado está», decía. Poco antes de la Guerra de Secesión, cuando tenía once o doce años, la mujer de su amo se fue a pasar el verano a Alexandria y se llevó a mi madre con ella para que cuidara de sus hijos. No sé cómo fue, pero mi madre conoció allá a unas personas que la ayudaron a escapar. Abolicionistas. Nunca llegó a contármelo en detalle, pero supongo que la metieron en el Ferrocarril Subterráneo, la red clandestina de liberación de esclavos. En fin, que de algún modo fue a parar a Nueva York y acabó en Ossining, que entonces se llamaba Sing Sing. Fue allí donde al cabo de un tiempo se casó con mi padre, que se llamaba Henry Hunter y era jornalero en una granja de manzanas de las afueras de Sing Sing. Mi madre le dio quince hijos, pero solo tres llegamos a cumplir catorce años: mi hermano William, mi hermana Hettie y yo. Casi todos los demás murieron de muy pequeños. Mi padre murió en 1879 o 1880. Al cabo de unos meses mi madre le alquiló una habitación en casa a Ephraim Purnell, un ostricultor de Sandy Ground. Ephraim era hijo del viejo Littleton Purnell, uno de los padres fundadores venidos de Snow Hill. Se había metido en algún lío en Prince's Bay, creo que tuvo algo que ver con un robo, y acabó en la cárcel de Sing Sing. Después de cumplir condena decidió quedarse allí a buscar trabajo. Mi madre le echó un cable alquilándole una habitación y acabó casándose con él. En Sing Sing no encontró trabajo, porque nadie quería contratar a un expresidiario, así que se trajo aquí a mi madre y a sus tres hijos y retomó su antiguo oficio.

Doblamos entonces por Crabtree Avenue, un caminito de tierra que transcurría entre una hilera de sasafrases y un seto de ligustro desgreñado.

—Mi padrastro a mí no me caía bien —continuó—. A decir verdad,

lo despreciaba con toda mi alma. Era un borracho, un borrachín miserable, y maltrataba a mi madre. Yo era muy pequeño, pero desde que puse el pie en Sandy Ground no tuve otro propósito vital que el de ganarme la vida y no tener que depender de él. A las ostras no quise dedicarme porque aquel era su mundo. Trabajé unos años para un granjero del pueblo, uno de los Sharrott que le dio nombre a Sharrot's Road. Luego estuve en la cocina de aquel barco pesquero y más tarde me hice peón de albañil. Fue entonces cuando algo se torció y comencé a beber. Me convertí en un borrachín, como mi padrastro. Un día, después de haberle dado muchos años a la botella, estaba comprando algo en un colmado de Rossville cuando vi pasar por la calle a mi madre. Fue una visión fugaz a través del escaparate mientras pasaba de largo. No se sentía observada y su rostro expresaba una desesperación terrible. Al cabo de una semana, durante la pausa del almuerzo, me compré la botella de whisky de rigor y me fui al bosque que hay entre Rossville y Sandy Ground. Me senté en una roca, tan hundido como pueda estarlo un hombre. Sabía que el whisky me estaba matando, pero no podía parar de beber. Le quité el precinto a la botella, saqué el tapón y me dispuse a echar un trago, pero en aquel momento recordé la expresión en la cara de mi madre. Lo que sucedió entonces fue algo extraordinario: me entraron náuseas, no sabría explicarlo de otra manera. Me indigné conmigo mismo y con el mundo, y en lugar de echar un trago vacíe la botella en la tierra y la hice añicos contra aquella roca. Luego me levanté y salí del bosque, y desde aquel día no he vuelto a beber ni una gota. Más de una vez me apeteció, más de una y de dos, pero hice de tripas corazón y conseguí quitarme. Cuando miro atrás no sé cómo lo hice, pero lo conseguí, lo conseguí.

Caminamos en silencio unos minutos hasta que el señor Hunter exhaló un suspiro.

—En fin —dijo, y retomó el hilo de su historia—. De peón de albañil pasé a albañil, aunque eso hoy suena mucho mejor que entonces. Los albañiles no ganaban mucho dinero en aquellos tiempos. En 1896, a los veintisiete años, me casé con mi primera mujer. Se llamaba Celia Ann Finney y era hija del señor Jacob Finney, un viejo ostricultor. Se la tenía por la chica más bonita de Sandy Ground. Yo andaba mal de dinero y para casarse conmigo tuvo que rechazar a un joven ostricultor de muchos posibles, un tipo que hasta tenía su propio balandro. Yo sabía que la gente pensaba que la pobre había cometido un error mayúsculo que habría de lamentar toda su vida, así que me prometí darle más de lo que su otro pretendiente hubiera podido darle. Yo era un buen albañil. Se me daban muy bien los arcos y las bóvedas, y cuando un contratista o un capataz tenía que construir un pozo negro, solía encargármelo a mí. En esta parte de Staten Island no

había alcantarillado, de hecho sigue sin haberlo, con lo que había montones de pozos negros por hacer. Así que en 1899 pedí un préstamo y monté mi propia empresa de construcción y limpieza de pozos negros. Fue la labor de toda una vida. Y gané bastante dinero, para lo que se suele ganar por estos parajes. Le construí una buena casa a mi mujer y no dejé de comprarle vestidos de última moda. Una vez me fui a Nueva York y le compré un vestido para la Pascua que me costó ciento seis dólares; los seis dólares me los cobraron por los arreglos. Otra vez, por Navidad, le compré un abrigo de piel de foca. Y le regalaba los sombreros más hermosos: de terciopelo, de paja, con plumas y pajaritos y velos. Ella lo agradecía todo de corazón. «Ay, George», me decía, «esta vez te has pasado. Tienes que devolverlo.» «De eso nada», le decía yo. Cuando aparecieron las primeras gramolas, le compré la más grande de toda la tienda. Y le aseguro que en esta casa se comió siempre mejor que en ninguna otra casa del pueblo. Viví a su lado en paz y armonía durante treinta y dos años, los mejores de mi vida. Murió en 1928, de cáncer. Al cabo de dos años me casé con una viuda, la señora Edith S. Cook, que murió en 1938. Me dijeron que eran tumores, pero era un cáncer.

Nos detuvimos junto a una abertura en el seto de ligustro a través de la que adiviné las siluetas blancas de las lápidas, medio ocultas entre la maleza y las enredaderas. Habíamos llegado a la entrada del cementerio.

—Ya estamos aquí. —Se apoyó un momento en el mango de la azada y retomó el hilo—. Con mi primera mujer tuve un hijo. Le pusimos William Francis Hunter, pero lo llamábamos Billy. Cuando se hizo mayor, se puso a trabajar en la empresa. Yo no lo forcé. El muchacho tenía ganas, fue decisión suya. Aún recuerdo lo orgulloso que me sentí cuando le cambié el nombre a la empresa: George H. Hunter e Hijo. Billy lo hizo lo mejor que pudo, supongo, pero la vida nunca acabó de sonreírle. Se casó, pero se separó de su mujer. Y empinaba el codo. Yo, que recordaba lo mal que lo había pasado con la bebida, traté al principio de hacerme el loco y mirar a otro lado, rogándole a Dios que el chico le pusiera freno. Hasta que un día ya no pude seguir mirando a otro lado. Le pedí que lo dejara, se lo imploré, hice todo lo que pude: consulté a médicos, probé esto, lo otro y lo de más allá, pero el chico no lo dejaba. No lo dejaba porque no podía. Hace unos años comenzó a dolerle el estómago. Pensó que tenía una úlcera y se puso a beber como nunca: decía que el whisky le mitigaba el dolor. Al final lo convencí para ir al hospital y resultó que no era una úlcera. Era un cáncer.

Sacó una cartera del bolsillo. Era una cartera grande, anticuada, de esas que se cierran pasando una correa por una hebilla. La abrió y sacó de ella una cinta blanca doblada.

—Murió el verano pasado —dijo—. Cuando terminé los preparativos del sepelio, me acerqué al florista de Tottenville y encargué una corona de flores con una cinta a juego. El florista me conoce y conocía a Billy y me hizo una corona que era una hermosura. El domingo siguiente al entierro me di un paseo hasta el cementerio para ver su tumba y las flores de la corona estaban todas mustias, pero la cinta estaba tan bonita como el primer día. Como no quería dejarla aquí pudriéndose a la intemperie, la arranqué y me la llevé.

Desdobló la cinta y la sostuvo en alto. Llevaba dos palabras escritas en letras doradas: HIJO AMADO.

El señor Hunter volvió a doblar la cinta y la guardó en la cartera. Se echó la azada al hombro y entramos en el cementerio. Un camino llegaba hasta el centro del recinto, donde se dividía en varios senderos. Por todas partes crecía un mijo silvestre muy espeso que nos llegaba hasta la cintura, salpicado de flores de yerba mosquera y otra planta que no pude identificar. Se la mostré al señor Hunter.

—¿Qué planta es esa que crece ahí, entre el mijo silvestre y la yerba mosquera?

—Aquí la llamamos raíz colorada —me dijo—. Y eso que usted llama mijo silvestre se llama aquí fleco de lana. Y su yerba mosquera, zanahoria silvestre.

Reanudamos el paseo por el camino principal, pero a los pocos metros el viejo se desvió por uno de los senderos y se detuvo frente a una lápida de mármol recubierta de enredaderas y plantas trepadoras de varios tipos. Conté exactamente diez tipos distintos: zarza morisca, trompetilla, clemátide, zarzamora, campanilla, corregüela, mora de perdiz, labrusca, hiedra venenosa y otra que ni yo ni el señor Hunter pudimos identificar.

—Es la tumba del tío Daws Landin —dijo—. Voy a desbrozarla un poco para que se puedan leer las fechas.

Levantó la azada y le asestó un buen golpe a la maraña de plantas. Para no estorbarle, volví al camino y eché un vistazo al cementerio. Las tumbas más viejas estaban ocultas entre los árboles y la maleza. Predominaban los sasafrases, las acacias negras y los capulíes, que descollaban sobre una fronda muy variada de árboles y arbustos: aronias, arrayanes bastardos, zumaques, bayúas, pimenteros silvestres, laureles de montaña, espinos y avellanos de bruja. Había unas cuantas tumbas recientes más o menos despejadas, pero casi todas estaban ocultas bajo un espeso manto de malas hierbas, helechos y flores silvestres de extraordinaria variedad. Muchas eran hierbas habituales en basureros, solares, rastrojos, cunetas, zanjas y vías del tren, y las reconocí al instante: platanillos, alboholes, ambrosías, estramonios, clavelinas, collejas, biengranadas, azotalenguas, altabacas, bardanas,

becerras, dientes de león, jaboneras, guardalobos, hediondillas, zorrocuchos, guizacillos, ajos de oso, mostazas silvestres, geranios maculados, gordolobos, cincoenramas, helechos de águila, helechos neoyorquinos, helechos de canela y helechos de pozo. Entre las demás plantas había muchas que me eran desconocidas. Arranqué un par de corolas y de brotes y me los guardé en los bolsillos de la chaqueta para estudiarlos más tarde con ayuda de una lupa. Varias tumbas estaban protegidas por verjas de hierro oxidadas. Muchas losas no tenían inscripción; estaban marcadas con conchas, ladrillos, guijarros pintados de blanco o macetas vueltas del revés. Algunas tenían grandes piedras o estacas clavadas junto al pie y la cabecera. Sobre muchas de ellas crecían bayonetas españolas, que estaban en plena floración. Alrededor de sus carnosas campanillas colgantes, de un blanco amarillento, revoloteaban enjambres de falenas blancas.

—¡Venga para acá! —gritó Hunter—. Esto ya se puede leer.

Volví por el sendero y me detuve a su lado, entre los tallos de enredadera desbrozados. La inscripción de la losa decía:

DAWSON LANDIN
18-12-1828
21-2-1899
DESCANSA EN EL SEÑOR

—Me acuerdo perfectamente de él —dijo—. Era un viejo muy listo y muy bueno. Un hombre devoto y bien plantado, que pasaba el cepillo en misa, mascaba tabaco y leía el *New York Herald*. Llevaba una gorra de capitán, usaba tirantes y cinturón y tenía un huerto de melocotones. Podría decirle hasta el tipo de melocotones que cultivaba. Eran de una variedad que maduraba tarde y se desprendía del hueso con facilidad, creo que la llaman Stump the World.

Continuamos por el sendero hasta llegar a una lápida más pequeña, cuya inscripción decía:

SUSAN A. WALKER
10-3-1855
25-3-1912
AMIGA LEAL

—Nacida y muerta en el mes de marzo —dijo—. Cincuenta y siete años y quince días, si no me equivoco. Eso de «amiga leal» no me parece a mí que sea muy buena elección para una lápida. Susan Walker era hija del tío Daws Landin. Una buena cristiana donde las haya. Hizo más por la iglesia que cualquier otra mujer que haya

vivido en el pueblo. Ahora que lo pienso, es muy curioso: del funeral del tío Daws Landin, que debió de ser sonado, no me acuerdo en absoluto, pero recuerdo muy bien el de Susan Walker. Había entonces en el pueblo un hombre blanco, Charlie Bogardus, que tenía un colmado y un almacén de hielo en el cruce de Woodrow y Bloomingdale. Bogardus era quien se encargaba de las pompas fúnebres de casi todos los entierros de la zona y buena parte de los de Rossville y Pleasant Plains. Tenía una carroza fúnebre magnífica, con accesorios de plata y ventanas a ambos lados para ver el ataúd. Fue él quien se encargó del funeral de Susan Walker. Aún me acuerdo de aquellos dos corceles negros tirando de la carroza por Bloomingdale Road y doblando luego por Crabtree Avenue hasta el cementerio, con ese paso lento que tenían tan bien aprendido. Llevaban penachos negros en los arneses. Los funerales eran mucho más tristes cuando había carrozas fúnebres. Charlie Bogardus tuvo un hijo a quien llamó Charlie Junior y Charlie Junior tuvo un hijo a quien llamó Willie. Cuando aparecieron los coches fúnebres de motor, Willie acopló la vieja carroza a un chasis de automóvil. No era aquello ni chicha ni limoná, pero los Bogardus siguieron usándolo hasta que vendieron la tienda, el almacén de hielo y el negocio de las pompas fúnebres y se mudaron a otra parte.

Regresamos al camino y nos metimos por otro sendero, que nos condujo a una de las tumbas más recientes. La inscripción decía:

FREDERICK ROACH
1891-1955
DESCANSE EN PAZ

—Freddie era taxista —dijo—. Tuvo un taxi en Pleasant Plains durante muchos años. Vivía con su madre, Addie Roach. Cuando Freddie murió, la señora Roach se fue a vivir con una de sus hijas. Aún vive, es la mujer más anciana del pueblo. Tiene noventa y dos años y es viuda del reverendo Lewis Roach, que además de predicar cultivaba ostras. Cuando yo llegué a Sandy Ground, Addie era aún una adolescente, una chica simpática, inteligente y bonita. Llevo tratándola desde entonces y le tengo verdadera devoción. De cuando en cuando le hago una tarta de limón merengada, se la llevo a su casa y me quedo un rato con ella. En Prince's Bay hay un hombre blanco que le sacará un año y pico a la señora Roach. Tiene noventa y tres años, pronto cumplirá noventa y cuatro. Se llama George E. Sprague y es de una familia muy distinguida de la costa sur. Yo diría que es el último de los viejos patrones ostreros de Prince's Bay que queda con vida. Hacía muchos años que no sabía nada de él, pero el otro día fui a Prince's Bay y al pasar por delante de su casa, en Amboy Road, lo vi

sentado en el porche. Subí a saludarlo, charlamos un rato y cuando ya me iba me preguntó: «¿La señora Addie Roach sigue viva?» «Sí», le dije. «En fin, tan viva como podamos estarlo usted o yo.» «Ah», dijo, «a la señora Roach la conozco desde hace una eternidad. Cuando yo era joven, su madre le lavaba la ropa a mi madre y ella venía a veces a echar una mano. Era una chica tan alegre y tan guapa que mi madre siempre decía que le alegraba el día. Hará de eso más de setenta años.» «No era su madre la que le lavaba la ropa a su madre de usted», le dije. «Era la madre de su marido, la señora Matilda Roach.» «¡No me diga! Siempre creí que era su madre», me dijo. «Bueno, si la ve usted, dele muchos recuerdos.»

Volvimos al camino principal y proseguimos nuestro paseo.

—Muchos vecinos del pueblo lucharon en la Guerra de Secesión —dijo—. Uno de ellos fue Samuel Fish, que tiene su tumba allá, donde está aquel hormiguero. Recibía una pequeña pensión de veterano. Al final de esta fila hay varios Bishop y varios Mangin, y en la siguiente están los Purnell. Los Henman están en las grandes parcelas del fondo. Esta es la tumba de James McCoy. Era de Norfolk y tenía seis dedos en la mano derecha. Aquellas tumbas de allá, las que están cubiertas de bardana, son las de los Jackson. Las de los Jackson, los Henry y los Landin. La mayoría de la gente que yace aquí estaba emparentada. Eran todos parientes, cercanos o lejanos, consanguíneos o políticos. Si dibujáramos la línea imaginaria de los parentescos que unían a todos estos muertos, comenzaríamos por la puerta y zigzaguearíamos de un lado del cementerio a otro. ¿Ve aquellas lápidas tan regias de allá? Son los Cooley. Ostricultores negros libres del condado de Gloucester, en Virginia, que llegaron a Staten Island por la misma época que los colonos de Snow Hill. Vivían en Tottenville, pero eran de nuestra congregación. Muy pudientes. Uno de ellos, Joel Cooley, tenía un balandro de doce metros. Cuando el gobierno prohibió la cría, se dedicó a vivir de rentas y cultivar dalias. Era miembro de la Sociedad de Horticultura de Staten Island y sus dalias ganaron medallas en las exposiciones florales del Madison Square Garden. Dicen que fue el primero que plantó higueras en Staten Island. Ahora las hay en todos los jardines, de un confín al otro de la isla. Joel tenía un hermano que sacaba muy buenas notas, Obed. Sus padres lo mandaron a la Universidad de Michigan y allá se doctoró en medicina. Tenía su consulta en Lexington, en el estado de Kentucky, y murió en 1937 dejando una herencia de cien mil dólares. Antes se ponían aquí muchos nombres anticuados, muchos nombres bíblicos. En la familia Cooley había un Joel, un Obed y un Eben, y los Purnell tenían un Ishmael, un Isaac y un Israel. Y hablando de nombres, venga a echarle un vistazo a esta tumba de aquí.

Nos detuvimos frente a una losa cuya inscripción rezaba:

THOMAS WILLIAMS
AL MAJOR
1862-1928

—En la isla había una familia muy rica y de mucha solera, los Butler —dijo—. Vivían en Staten Island desde hacía una eternidad y tenían una finca inmensa en la ribera exterior, entre Prince's Bay y Tottenville, que tenía hasta un hipódromo privado. El último de los Butler fue el señor Elmer T. Butler. Pues verá, el Thomas Williams que está aquí enterrado era un vecino del pueblo que un buen día dejó la cría de ostras y entró al servicio de Elmer T. Butler. Trabajó en su finca durante muchos años y el señor Butler le tenía mucho aprecio. Por algún motivo que nunca llegué a averiguar, lo llamaba Al Major. Era una especie de apodo. El caso es que al poco tiempo todo el mundo comenzó a llamarlo así. De hecho, cuando se hizo mayor, los jóvenes daban por sentado que aquel era su nombre y lo llamaban señor Major. Cuando murió, Butler lo enterró aquí y encargó una lápida con los dos nombres, para que no hubiera confusión. Dentro de nada el difunto y sus dos nombres habrán caído en el olvido, claro, y a nadie le importará un comino que se llamara Thomas Williams o Al Major. Si quiere que le diga la verdad, no soy muy partidario de las lápidas. Hasta cierto punto, creo que pecan todas de eso que el viejo predicador llamaba vanidad, y cuando le hablo del viejo predicador me refiero al Eclesiastés: «vanidad de vanidades, todo es vanidad». Hay lápidas aquí que no tendrán más de cuarenta o cincuenta años y son ya del todo indescifrables, pero qué más da. Los ojos de Dios se posan en los que están muertos y enterrados como en los que están vivos y dando guerra. Cuando llegue el fin de los días, los muertos resucitarán y Dios no necesitará inscripción de ningún tipo para encontrar sus tumbas. Aunque sus huesos se hayan convertido en polvo y sobre ese polvo haya crecido la hierba, sabrá encontrarlos: conocerá la ubicación exacta de cada una de las motas de polvo en que se hayan convertido. Las piedras se descomponen, igual que los huesos, y al final lo único que queda es el espíritu.

Se dio la vuelta y paseó la mirada por las tumbas.

—Es un cementerio pequeño y llevamos muchos años enterrando aquí a nuestros muertos. Empiezan a estar un poco apretados. Pronto tendrán que hacer sitio a las nuevas generaciones, es algo que me preocupa. Como estoy al frente del consejo de administración, soy yo quien vende las tumbas, las tumbas y las parcelas, y a los deudos siempre les recomiendo que entierren a dos finados en cada tumba. Es algo perfectamente legal, se hace ahora en muchos cementerios. Lo único que estipula la ley es que la tapa de la caja que contiene el

ataúd tiene que estar a una profundidad mínima de un metro. En resumidas cuentas, que cavando tres metros en lugar de dos hay espacio de sobra para colocar un segundo ataúd sobre el primero. Venga por este sendero, le enseñaré mi parcela.

La parcela del señor Hunter quedaba en la última fila, justo al lado del bosque. Apenas había en ella una hierba, era la más limpia de todo el cementerio.

—Mi madre está enterrada en la primera tumba —dijo—. No le puse ninguna lápida. Jacob Finney, el padre de mi primera mujer, está enterrado en esta de aquí y tampoco tiene lápida. No había reservado ninguna parcela, así que lo enterramos en la nuestra. Mi hijo Billy está enterrado aquí. Y esta es la tumba de mi primera mujer. A ella sí que le puse una lápida.

Era una losa pequeña y sencilla, con una inscripción que decía:

HUNTER
1877 CELIA 1928

—Tendría que haber puesto su nombre completo, Celia Ann —dijo —. Era una mujer diminuta, con la voz muy grave y unas manos preciosas, muy pequeñas. Gastaba un cinco y medio de guantes. Era muy chiquitica toda ella, pero había que ver el empuje que tenía. Mi segunda mujer está enterrada aquí, a ella también le puse una lápida. Hice grabar mi nombre junto al suyo.

La lápida era igual que la otra en forma y tamaño, y su inscripción decía:

HUNTER
1877 EDITH 1938
1869 GEORGE

—La idea era que me enterraran aquí, junto a mi segunda mujer —dijo—. Cuando Edith murió, yo estaba guardando cama, muy enfermo. El médico no me dejó levantarme ni para asistir al funeral, con lo que no pude gestionarlo todo como hubiera querido. Teníamos entonces a un enterrador llamado John Henman, un señor ya anciano que había sido ostricultor. También él ha pasado a mejor vida. El caso es que llamé a John para que fuera a verme y le pedí expresamente que cavara el agujero más hondo porque quería ser enterrado en la misma tumba. «Cava tres metros», le dije. «Así, cuando llegue mi hora, habrá espacio para mí.» Me prometió que así lo haría, y cuando me repuse y pude ponerme en pie encargué que grabaran esta lápida y la colocaran aquí. Bajo el nombre y los años de mi mujer les pedí que pusieran el

mío, con el año de mi nacimiento. Llegada la hora, solo habría que añadir el de mi muerte y listo. El caso es que al cabo de un tiempo hablé con John Henman y, no sé por qué, me olí que había hecho caso omiso de mis instrucciones, así que le pedí a otro tipo que sondara la profundidad de la tumba con una varilla de metal. Y efectivamente, me la había jugado: no había cavado más que dos metros. Era un viejo muy terco, le costaba dar su brazo a torcer, y lo había hecho a su manera faltando a su promesa. Las tumbas siempre las había cavado de dos metros y a aquellas alturas no estaba dispuesto a cambiar de sistema. A mí aquello no me gustó un pelo. Me indigné. Y es que tengo mi nombre grabado en esta lápida y pensarán que estoy enterrado aquí.

Dio dos pasos largos hasta la siguiente tumba de la parcela.

—Y en lugar de eso —dijo— estaré enterrado aquí.

Se agachó para arrancar un hierbajo. Luego se puso en pie, sacudió la tierra de las raíces y lo tiró.

—Para el caso —dijo—, lo mismo dará a un lado que al otro.

(1956)

PATRÓN DE ARRASTRE

La mayor flota pesquera que faena en las cercanías de Nueva York se compone de treinta arrastreros de madera y tiene su base en el puerto de Stonington, Connecticut, un pueblo a cuatro paradas de New London en la línea de Nueva York, New Haven y Hartford. En invierno, cuando los árboles están pelados, se alcanza a ver desde el tren una esquina del puerto. El pueblo se levantó sobre un saliente rocoso en la boca del estrecho de Fishers Island, cerca de unos caladeros muy abundantes en platijas. Tiene un puerto extraordinariamente seguro, protegido por tres escolleras, y cuenta con dos muelles de pesca. Las calles del pueblo están plantadas de olmos y en cuatro de sus callejones —Water, Main, Church y Elm— siguen en pie ocho casas de madera que datan del siglo XVIII. Las cercas de los jardines se fabrican con viejas redes de pesca y hay vecinos que entierran algas bajo las tomateras; y rayas, charrascos y otros pescados de morralla bajo los rosales. Stonington es un puerto con un pasado de gran riqueza e intensa actividad mercantil que ha ido decayendo: entre el periodo colonial y la Guerra de Secesión tuvo astilleros, talleres de velería y de cordelería, una forja donde se fabricaban arpones, un obrador de galletas marineras, una flota de balleneros y otra flota de foqueros, que tuvo allí sus amarres entre 1790 y 1895 y en la década de 1870 traía a puerto cien mil pieles anuales para la confección de abrigos y mantas. Nathaniel Brown Palmer, considerado por cierta escuela de geógrafos como el descubridor de la Antártida y a quien la Tierra de Palmer debe su nombre, y Edmund Fanning, que descubrió las Islas de la Línea, en el Pacífico, eran patrones foqueros de Stonington que hicieron sus descubrimientos mientras buscaban formaciones rocosas inexploradas para cazar focas. Muchos de los pescadores de arrastre del puerto son descendientes de aquellos balleneros y foqueros. El último de los viejos cazadores de focas de Stonington es el señor Ben Chesebrough. Junto al muelle pesquero de Johnny Bindloss, al pie de una callejuela que desemboca en Water Street, hay una caseta maltrecha donde los pescadores matan las horas cuando las tempestades o la niebla les impiden hacerse a la mar. Se sientan en unas nasas dispuestas boca abajo y se dedican a hojear el *Atlantic Fisherman*, beber café, jugar al

póquer, afilar sus cuchillos y gruñir. Ben Chesebrough siempre se deja caer por la caseta para contarles aventuras de cuando desollaba focas en la Antártida. A principios del verano austral, las playas de las islas antárticas se llenaban de manadas de focas que iban allí a criar. Los cazadores se escondían entre las rocas para sorprenderlas en plena cría y romperles la crisma limpiamente con unos bates de madera pulida de roble de Connecticut. Las balas habrían estropeado sus pieles.

Stonington tiene un vínculo muy estrecho con el mercado de Fulton. Muchas de las empresas intermediarias más antiguas del mercado las fundaron pescadores de Stonington que acudían regularmente a gestionar los envíos de pescado de parientes y amigos y acabaron por hacer de ello su profesión. Sam y Amos Chesebro, socios fundadores de Chesebro Brothers, Robbins & Graham, eran oriundos de Stonington. El apellido de su familia era Chesebrough, pero le amputaron las tres últimas letras para ahorrar tinta y tiempo. Su empresa, que por algo tiene su sede en la caseta número 1, es la intermediaria más importante del mercado. Sam y Amos vivieron muchos años: Sam rondaba los noventa cuando murió; Amos murió al poco tiempo, en diciembre de 1946, semanas antes de cumplir noventa y tres. Había pasado sus últimos quince años de vida meditando, leyendo y dormitando en un alto y soleado apartamento de Brooklyn Heights, justo enfrente del mercado. Por las mañanas, si hacía bueno, se sentaba junto al ventanal del salón con un vaso de whisky y unos prismáticos y, como si estuviera contemplando los años de su juventud, observaba el trajín de los muelles del mercado al otro lado del East River. Muchos otros pescadores fundaron en Fulton sus propias empresas o se asociaron a las que ya había, como Hiram Burnett, Frank Noyes, A. E. Potter, George Moon, los hermanos Caleb y Seabury Haley, los hermanos Stanton y Gurdon Gates y los hermanos Frank, Gideon y George Keeney. La flota de arrastre de Stonington despacha al mercado de Fulton nueve mil toneladas de pescado anuales. Está especializada en cinco especies de peces planos: fletanes, sollas rojas, platijas amarillas, mendos y rodaballos de arena. Todas ellas difieren en aspecto y sabor, aunque en las cartas de los restaurantes suelen aparecer bajo la apelación común de «filete de lenguado». En realidad, ninguna de ellas pertenece a la familia del lenguado. Otro de estos peces planos, la platija baptista, también se captura en grandes cantidades, pero se devuelve al mar porque se corrompe en cuanto sale del agua: como los baptistas.

Los arrastreros de Stonington son embarcaciones de entre nueve y veintiún metros de eslora. Se construyen con mucha manga y tan poca obra muerta que sus cubiertas van casi a ras de agua, como las de los remolcadores. La mitad de la flota está equipada con motores de gasolina; la otra mitad, de construcción más reciente, es de propulsión

diésel. Disponen de una caseta de gobierno reducida a la mínima expresión y una cabina que es a un tiempo cocina y camarote y suele contar con varias literas, una mesa cubierta de hule, un par de bancos y una cocinilla de carbón sobre la que puede encontrarse a todas horas una gran cafetera tiznada de hollín. Todos ellos tienen un mástil, una botavara de la que parten las sirgas y un cabrestante para recoger las redes, además de una bodega con su depósito de hielo. Los arrastreros de Stonington son pesqueros construidos a conciencia y se someten a frecuentes revisiones de mantenimiento. Aun así, cuando uno los ve amarrados, con las redes sucias de algas puestas a secar de cualquier manera sobre las botavaras y las gaviotas revoloteando sobre las cubiertas para escamotear algún resto de pescado, parecen unas carracas tronadas e inservibles. Cada uno de ellos cuesta entre diez mil y cuarenta mil dólares. Los hay con dueños absentistas, pero la mayoría son propiedad de sus patrones o sus tripulantes, que suelen ser portugueses, italianos o yanquis de vieja estirpe. Faenan en aguas costeras de Connecticut y Rhode Island y en la plataforma continental situada al sur de Block Island, en caladeros cuya profundidad oscila entre los veinte y los cincuenta metros, conocidos como la Desembocadura, el Bajo Amarillo, el Agujero del Infierno y el Vivero de Moluscos. Los pescadores de Stonington prefieren hacer salidas de un solo día. Zarpan antes del amanecer, si el tiempo acompaña, y remolcan sus redes de arrastre de sol a sol, triando y embarrilando cada redada mientras se remolca la siguiente red. Regresan a puerto al anochecer y descargan las capturas en el muelle de Bindloss o el de Tony Longo, que son dos muelles con mucha historia: el primero se remonta a la época de los foqueros, aunque entonces era conocido como el muelle de Hancock; en el segundo amarraban los viejos vapores de rueda que cubrían a diario la ruta entre Stonington y Nueva York. Las capturas se cargan luego en los camiones articulados del propietario del muelle en cuestión, que los transportan de noche a los puestos del mercado de Fulton. De vez en cuando, algún arrastrero tiene una jornada especialmente buena y, en lugar de volver a puerto, emprende la travesía nocturna del estrecho de Long Island para descargar sus capturas directamente en el mercado. El pescado de Stonington es uno de los más frescos que se consume en Nueva York.

Los pesqueros de Stonington son embarcaciones de bajura. La principal diferencia entre estos arrastreros y los de los puertos de Gloucester, Boston o New Bedford, que pueden pasar semanas enteras faenando en los caladeros de Nueva Escocia, es su envergadura: los del norte son el doble o el triple de grandes. Todos ellos emplean las mismas redes de arrastre, unas redes pesadas y toscas, de ala ancha y forma cónica, que se arrastran lentamente por el fondo del mar y van enmallando la pesca que les sale al paso. Un arrastrero mediano, de

quince metros de eslora, puede remolcar una red de hasta treinta y cinco metros de longitud. La boca o ala de la red mide unos veinticinco metros de ancho, pero al remolcarse se frunce, reduciendo su diámetro a la mitad. Se mantiene abierta por medio de dos puertas deflectoras del tamaño aproximado de una puerta doméstica, que se disponen en ángulo oblicuo a ambos lados de la red, de modo que la propia presión del agua las mantenga separadas. Remolcando una red de estas características a una velocidad de dos nudos, un pesquero puede llegar a cubrir cuatro hectáreas de fondo marino por hora. Las redes de arrastre se enganchan con frecuencia en los obstáculos que encuentran en su camino. Cuando eso sucede, ya pueden darse por perdidas. Y son redes costosas: la más pequeña, aunque lleve puertas apañadas de cualquier manera por la tripulación, no baja de los cien dólares. Un patrón de Stonington enganchó una vez tres redes en una sola mañana. Al volver a casa se metió en la cama y no se levantó hasta el domingo siguiente, cuando apareció en la iglesia por primera vez en muchos años, soltando plañidos: «¡Rueguen por mi alma! ¡Rueguen por mi alma!»

Los caladeros donde faenan los pesqueros de Stonington están repleto de pecios, formaciones rocosas y obstáculos de todo tipo. El Agujero del Infierno es el más traicionero. Tiene una extensión aproximada de seis millas cuadradas y se encuentra en el estrecho de Block Island, por donde pasan varias líneas de transporte de cabotaje. En el fondo de este caladero yacen más de dos docenas de pecios, muchos de ellos recubiertos de redes de arrastre en diversos estados de putrefacción. Cuando un temporal o un huracán fragmenta uno de estos pecios y lo disgrega, es habitual que al recoger una red remolcada por el Agujero del Infierno aparezcan huesos humanos. Las más de las veces son cráneos y calaveras, que al parecer soportan mejor la corrosión del agua salada. En el fondo del Vivero de Moluscos, un caladero de mar abierto próximo a Block Island, yacen inmensos viveros de mejillones, cuyas conchas afiladísimas y recortadas apuntan siempre hacia la superficie. Los patrones de arrastre tienen que conocer la ubicación precisa de estos viveros, estar atento a sus fluctuantes contornos y hacer todo lo posible por sortearlos, pues basta que una red los roce para que salga con un sinfín de agujeros en la parte inferior del copo, por donde habrá escapado toda la pesca. Además de los mejillones, el Vivero de Moluscos también alberga algún que otro pecio. Uno es el del *Black Point*, un buque carbonero torpedeado por un submarino alemán en mayo de 1945, a pocos días de terminar la guerra. Los restos del submarino, alcanzado por la carga de profundidad de un destructor cuando emprendía la huida, yacen a poca distancia de su presa. El fondo del Bajo Amarillo, un caladero angosto de seis millas de

longitud frente a la costa de Rhode Island, entre el faro de Watch Hill y Weekapaug Point, está salpicado de criaderos de esponjas de dos especies: las orejas de elefante, que se agruman en concreciones resbaladizas y amarillentas del tamaño de una col; y los llamados dedos de muerto, unas extrañas criaturas tentaculares y flexibles. Ninguna de estas dos esponjas tiene el mínimo valor comercial. No rompen las mallas, pero las saturan y tienen que entresacarse de la pesca y lanzarse de vuelta al mar, labor que lleva su tiempo. Hace poco, una red de arrastre se topó con un criadero de esponjas y enmalló dos barriles y medio de pescado y quince barriles de esponjas. La Desembocadura, un caladero situado frente a la desembocadura del Thames, al sur de New London, alberga en su lecho enormes colonias de sargazos vejigosos, esas algas negruzcas y bulbosas sobre las que se suelen exhibir las langostas en los escaparates de los restaurantes. Estas colonias de algas también deben esquivarse, por idénticas razones. Durante la guerra, los submarinos enemigos se internaron por todos estos caladeros, salvo por el de la Desembocadura, y los bombarderos de la armada y la marina lanzaron sobre ellos cientos de cargas de profundidad, sobre todo en la zona del Vivero de Moluscos. Muchas de las cargas más pesadas, las de trescientos kilos, quedaron enterradas en el lodo del fondo marino sin detonar. Al igual que las minas alemanas que siguen enterradas en la campiña francesa, estas bombas constituyen un serio peligro difícil de erradicar. En el Agujero del Infierno y el Vivero de Moluscos hay rincones que los pescadores llaman «viveros de bombas» y evitan a toda costa. En los viejos tiempos, cuando el cabrestante chirriaba y se atascaba al recoger las redes, como sucede cuando la captura es abundante, las tripulaciones se ponían eufóricas y no faltaba el pescador que exclamara: «¡Dinerito en la cuenta!» Hoy el chirrido de un cabrestante en apuros es motivo de inquietud: puede que la red pese tanto porque han dado con un buen banco o porque ha enmallado una carga de profundidad. Cinco arrastreros se han visto recientemente en esta tesitura: el *Carl F.*, el *George A. Arthur*, el *Gertrude*, el *Marise* y el *Nathaniel B. Palmer*. Los cuatro primeros habían depositado la red en cubierta antes de descubrir la bomba, camuflada entre el pescado. En lugar de tirarla por la borda, la llevaron con sumo cuidado al muelle más próximo y llamaron a los artificieros de la marina para que la desactivaran. La bomba que pescó el *Nathaniel B. Palmer* estaba bien a la vista, pero explotó poco después de recoger la red, mientras los pescadores la miraban boquiabiertos, preguntándose qué hacer. El barco y tres de los cuatro miembros de la tripulación volaron por los aires; el cuarto salió milagrosamente ileso.

Para evitar todos estos riesgos —rocas, pecios, viveros de mejillones, colonias de esponjas, sargazos, bombas— es esencial que

un patrón de arrastre tenga una imagen muy precisa del fondo de los caladeros donde faena. El prestigio de un patrón entre sus colegas y la cantidad de gasolina y hielo que puede pedir a crédito a los propietarios de los muelles guardan más relación con su conocimiento del relieve del fondo marino y su habilidad para conservar las artes en buen estado que con la cantidad de pescado que capture. Un patrón novato que remolque las redes a ciegas puede obtener abundantísimas capturas durante algún tiempo, pero tarde o temprano enganchará o rasgará tantas redes que sus gastos mermarán los beneficios. El patrón más respetado de la flota de Stonington es un yanqui de ojos tristes y trato amable llamado Ellery Franklin Thompson, que nació en Connecticut y se crió en una familia que lleva trescientos años pescando y marisqueando en estas aguas.

Ellery —cuando alguien lo llama «señor Thompson» o «capitán» es porque quiere sacarle algo, asegura— es patrón y propietario del *Eleanor*, un arrastrero de gasolina tripulado habitualmente por tres pescadores. Tiene cuarenta y siete años y lleva treinta dedicado a la pesca de arrastre. Ha tenido amarres en cinco puertos de Connecticut (New London, Groton, Noank, Mystic y Stonington) y dos de Rhode Island (Newport y Point Judith). Desde 1930, Stonington es su puerto base. El *Eleanor* atraca en el muelle de Bindloss, pero Ellery vive en New London, a veinte kilómetros, y va y viene en coche del puerto a su domicilio de Crystal Avenue, una casita de madera de dos pisos con el tejado a cuatro aguas. De las labores domésticas se encarga su madre, la señora Florence, viuda de Thompson. Ellery pasó años enteros durmiendo en una litera del *Eleanor*, sobre un colchón de alambre, y cocinando su comida a bordo, sin pasar por casa más que los domingos, pero hace ya algún tiempo que se instaló con su madre, porque padece reuma y duerme mejor en casa. La vida hogareña tiene para él un único inconveniente, dice. Ellery es un trompetista autodidacta y cuando vivía en el barco pasaba muchas noches a solas, ensayando himnos religiosos y patrióticos. Cuando estaba faenando y tenía un rato muerto, bajaba a la cabina a tocar un poco. Una tarde estival de calima, cansado de hacer sonar la sirena para abrirse paso por la densa bruma del Agujero del Infierno, sacó la trompeta a cubierta y se puso a tocar el himno nacional una y otra vez, alarmando a las tripulaciones de otros pesqueros envueltos en la niebla, que se veían ya chocando con alguna embarcación turística. Después de mudarse a su casa siguió ensayando por las noches, pero tuvo que dejarlo al poco tiempo para no atormentar más a su madre. «Por aquella época», dice, «estaba ensayando tres himnos: “Up from the Grave He Arose”, “There is a Fountain Filled with Blood” y “What a Friend We Have in Jesus”. Una noche me fui al salón después de

cenar, como solía hacer, y encontré a mi madre leyendo su *Diario del ama de casa* en el sofá. Me senté en la butaca a ensayar "What a Friend", que era el que más avanzado tenía, y andaría por la segunda o tercera repetición cuando vi que mi madre estaba llorando. Dejé la trompeta y le pregunté qué diablos le pasaba. "Esa trompeta es lo que me pasa", dijo. "En cuanto la oigo me entra la murria." Mi trompeta la deprimía hasta tal extremo que tenía pesadillas y había comenzado a perder peso. Así las cosas, si quería seguir tocando pensé que sería mejor hacerlo a cuatro o cinco millas de la costa.»

Ellery mide un metro setenta y cinco. Es un hombre delgado, más bien enclenque. A bordo del *Eleanor* lleva unas botas que le llegan hasta la rodilla, unos pantalones de cuero manchados de limo y sangre de pescado, una gruesa camisa de lana a cuadros, un chaquetón de marino y un viejo gorro deformado, de ala flexible, en cuya cinta lleva siempre prendidos varios palillos y lapiceros gastados. Camina encorvado —sobre todo del lado izquierdo, donde se le ha instalado el reuma— y con gran parsimonia. «Con el ajetreo me repite todo lo que como», explica. Ellery detesta las prisas. Cree, de hecho, que la humanidad vive en un estado de precipitación constante. Una vez amenazó a un miembro de su tripulación con despedirlo por exceso de celo. Ellery lleva bigote y tiene las orejas de soplillo y la nariz larga. Si no fuera por la tristeza que destilan sus ojos hundidos, su rostro enjuto sería del todo impasible. Tiene la voz levemente nasal, nada desagradable, y cuando habla se le mueve mucho la nuez. Una anciana nonagenaria de Stonington, famosa en el pueblo por sus ocurrencias, dijo una vez que tenía una cara pasada de moda.

—Hoy en día los hombres andan siempre con la expresión ausente o preocupadísima, como si algo les diera pavor —le dijo—. Usted, en cambio, tiene la misma cara que tenían los viejos yanquis de la región cuando yo era niña.

—No se engañe, señora —contestó Ellery—. Yo también tengo mis pavores.

—¿Y cuáles son?

—No lo sé —dijo, encogiéndose de hombros—. Ojalá lo supiera.

Ellery es un tipo amigable pero reservado. Los días de mala mar suele pasarlos en la caseta del puerto con otros pescadores, escuchando sus batallitas y cotilleos gremiales sin apenas abrir la boca. Cuando habla, sus palabras están siempre cargadas de ironía. Es un ser sumamente escéptico. Cuantos más años cumple, dijo una vez, más convencido está de que la humanidad no tiene remedio. «Leo la basura que publican los periódicos y luego voy a comer a algún garito y escucho la basura que retransmiten por la radio, y a fe mía que es siempre la misma historia: un ciego guiando a otro ciego para salir de la sartén y caer en las brasas, por los siglos de los siglos. Es como lo

que me pasó con el doctor Clendening. Hace tiempo, el *New London Day* tenía una columna titulada "Salud y alimentación". La firmaba el doctor Logan Clendening, un tipo que rebosaba alegría y buen humor. "¡No te olvides de sonreír!", decía siempre. "Las preocupaciones te llevarán a la tumba, la mejor medicina es una buena carcajada. ¿Que tienes alta la tensión? ¡Ríe! ¿Que la tienes baja? ¡Ríe! Cuanto más te rías, más vivirás." Cuando me entraba la murria, leer aquella columna me sentaba de maravilla. Hasta que un día fui a comprar el periódico y leí que la sección de "Salud y alimentación" se había suprimido porque el doctor Clendening se había cortado el cuello.»

Su visión del mundo puede atribuirse a dos causas fundamentales: el reumatismo y la depresión. Ellery es una de esas personas incapaces de sustraerse a la depresión. En los años treinta, el precio del pescado estaba por los suelos y los patrones de arrastre tenían que correr riesgos descabellados para doblar o triplicar sus capturas y salir adelante. Ellery tenía un hermano seis años menor, Morris, que también era patrón de arrastre. En diciembre de 1931, mientras faenaba frente a la costa de Newport en mitad de un fuerte temporal, una ola gigantesca batió sobre la cubierta, dejándolo inconsciente y arrastrándolo al mar, donde se ahogó. «Con aquella mar no tendría que haber salido», recuerda Ellery, «pero el pobre muchacho acababa de fundar una familia y los precios seguían bajando y algo tenía que hacer para llevar el pan a la mesa.» Ellery, su padre y varios amigos de la familia salieron a bordo del *Eleanor* a buscar el cuerpo sin esperar a que amainara temporal. La mañana del tercer día, cuando estaban a punto de tirar la toalla y volver a puerto, el cadáver de Morris apareció en sus redes.

Ellery es un hombre independiente en grado sumo. No tiene mujer, filiación política ni religión. «Lo de casarme lo aparqué hasta tener un barco en condiciones», dice. «Cuando lo conseguí y lo hube pagado, llegó la Depresión, y hay muy pocas mujeres dispuestas a comer pescado tres veces al día, que era lo único que hubiera podido ofrecerles. Así que fui aplazándolo hasta que llegaran tiempos mejores. Para cuando la economía remontó, yo ya tenía reuma, y a un cuarentón con reumatismo crónico le queda bien poco del Romeo que llevaba dentro.» Ellery es miembro de una sola organización. «Soy masón», dice. «Aparte de eso, solo formo parte de la raza humana.» Su padre era republicano y su madre es una demócrata militante, pero a él nunca le ha merecido mucha confianza ninguno de los dos partidos y no ha votado jamás. Su familia es baptista, pero él dice que hasta ahora se las ha podido apañar sin la religión. «Me gustan los himnos, eso sí», admite. «Sobre todo los antiguos, los más lúgubres. Antes iba a misa solo para escuchar los viejos himnos, pero los sermones acabaron por disuadirme.»

Sus antepasados, por parte de su padre y de su madre, que de soltera se apellidaba Chapman, llegaron de Inglaterra en torno a 1630 y se establecieron junto a la desembocadura del río Connecticut, en la colonia de Saybrook. Desde entonces, ninguna de las dos ramas se ha separado mucho de la costa este de Connecticut, donde la mayoría de sus descendientes varones se han dedicado a la pesca, la marina o la carpintería de ribera. Algunos de ellos fueron foqueros y balleneros. «Tengo una parentela inacabable», dice, «pero maldito el provecho que le he sacado.» Ellery nació en Mystic, a ocho kilómetros de Stonington, pero al cabo de diez años su familia se mudó a New London. Se crió con tres hermanos: Morris; su hermana mayor Louise, que también murió; y su hermana pequeña Eleanor, en cuyo honor bautizó su barco, que está casada con un guardagujas de la línea de New Haven. Su padre, Frank Thompson, que murió en 1936, también era pescador, aunque probó muchos otros oficios. Durante un año tuvo el puesto de intendente en el *City of Worcester*, un famoso vapor de pasajeros que hacía la ruta del Estrecho de Long Island; otro año trabajó de oficial de cubierta en el *Minnie*, un remolcador de altura de la Thames que remolcaba gabarras carboneras entre Norfolk y New London; durante la Guerra Hispano-estadounidense fue capitán de una patrullera llamada *Gypsy*, que guiaba a los buques por los campos de minas sembrados frente al puerto de New London; y durante un tiempo pilotó un ferry fluvial del Thames que conectaba Groton y New London. Pero la mayor parte de su vida laboral la pasó pescando a la línea o remolcando redes de arrastre por la Desembocadura. Fue uno de los primeros pescadores norteamericanos en emplear la red de arrastre, que es una importación inglesa. «Papá era un culo de mal asiento, pero era una buena persona y un buen sostén familiar», cuenta Ellery. «Tenía un único vicio: el trombón. Y era un arma aún más temible que mi trompeta.»

Su padre tenía un arrastrero de nueve metros y medio de eslora que llamó *Florence*, en honor de su señora, y un amarre en el viejo muelle de pescadores de New London. «En aquel muelle pasé los momentos más felices de mi vida», dice Ellery. «Para un crío era lo más parecido al paraíso. Quedaba justo al otro lado de las vías del tren y cuando uno se cansaba de mirar los barcos, podía acercarse a la estación y ver el expreso de Boston pasar de largo a toda máquina, como un murciélago salido del infierno. Yo odiaba la escuela. No es que no me gustara, no: la odiaba con toda mi alma. No sé qué me enseñarían allá, pero aprendí muchísimo más en el viejo muelle de pescadores. Un día mi padre tiraba un barril al agua al final del embarcadero y me enseñaba a arponear un pez espada sin que la cuerda se me enrollase entre las piernas; otro día un pescador me

enseñaba a poner cuñas de madera en las pinzas de los bogavantes, para impedir que se mataran unos a otros durante el trayecto al mercado. Allí aprendí a escamar y limpiar pescados, a remendar redes, a leer cartas de navegación, a sacarme un anzuelo clavado en la mano, a embalar cangrejos y a hacer toda clase de nudos, vueltas, ballestrinques y costuras. En aquel muelle había pescadores viejísimos. Algunos habían estado con Jonás en el vientre de la ballena, por lo que contaban. Ya no salían mucho a pescar y se pasaban el día en el muelle, carraspeando y escupiendo y maldiciendo a diestro y siniestro. Aquellos abuelos conocían mil y un secretos y refranes transmitidos de generación en generación. De ellos aprendí dos cosas: a pronosticar el tiempo y a pronunciar el nombre de Dios en vano. Como en todos los muelles de pescadores, había allí una casucha con una estufa de queroseno. Fue en aquella estufa donde aprendí a preparar una cafetera, que es algo fundamental. No hay nada más lamentable que un pescador que no sepa hacer un buen café bien cargado. En verano el vapor de Block Island ocupaba todo un lado del muelle y llegaban tres trenes al día, porque Block Island era entonces un lugar de veraneo para ricachones. Quien no tenía suficiente dinero para pagarse las vacaciones en Newport, se iba a uno de los grandes hoteles de madera de Block Island. Yo me lo pasaba pipa viendo a toda aquella gente embarcar y desembarcar. En los días festivos, como el Cuatro de Julio, llevaban a bordo una banda de música. La primera mujer borracha que vi fue una vieja que sacaron en volandas de aquel vapor. Tenía el pelo blanco y llevaba tal trompa que no se tenía derecha. Una madre de familia. Para mí fue una revelación. Por aquella época, tendría yo once o doce años, había una cafetería griega cerca de la estación que alquilaba habitaciones en el piso de arriba y a veces veía a una mujer que se acodaba en el alféizar de una ventana y les hacía señas con el dedo a los hombres que pasaban por la calle, o les guiñaba el ojo. Todo aquello del sexo me intrigaba mucho y me devanaba los sesos para entender de qué iba. Y si los barcos habían salido a pescar y no había nada que hacer en el muelle, me iba a la casucha y leía libros de Frank. Dios, lo que disfrutaba con aquellos libros. Era la serie de “El cañonero”. Estaba *Frank en el cañonero, Frank en la batalla de Vicksburg, Frank en el bajo Mississippi, Frank en el bosque* y *Frank, el joven naturalista*. Aún conservo unos cuantos en un estante y de vez en cuando releo alguno. *Frank en el bajo Mississippi* lo habré leído treinta veces y me quedo corto. A los dieciséis años comencé el bachillerato, pero ya no podía soportarlo más. Así que fui a ver a mi padre y se lo dije. “Un día más escuchando todas esas pamplinas, un solo día más de *amo, amas, amat* y me encontraréis ahogado.” Mi padre debió de pensar que prefería un hijo ignorante y vivo que uno muy culto criando malvas, y a la mañana siguiente me llevó con él a

pescar.»

En 1920, después de faenar al lado de su padre durante muchos años, Ellery pidió un préstamo de cuatro mil dólares a unos consignadores de New London y se compró su propio arrastrero, el *Grace and Lucy*. Imponiéndose un régimen estricto de pescado y café, ajustándose el cinturón al máximo y saliendo a pescar lloviera o tronara, logró devolver el préstamo en un año y diez meses. Le tomó cariño a aquel barco, pero tenía el peso mal distribuido y cabeceaba mucho. En 1924 lo vendió y se compró otro que llamó *Louise*, como su hermana. «El *Louise* era un maldito balancín», dice. «Igual que el *Grace and Lucy*, clavadito.» Los dos eran arrastreros pequeños, de menos de doce metros. A finales de 1926 decidió construirse uno nuevo, más grande. «No tenía que ser la octava maravilla de la arquitectura naval», dice, «pero tampoco podía ser una birria. Quería un buen pesquero, sin florituras, que navegara bien a ras de agua y tuviera espacio para trajinar cómodamente. La idea era desplazar a proa el motor, el cabrestante, el camarote, el timón, el bote salvavidas y todos los trastos que pudiera. Así tendría suficiente cubierta a popa para vaciar las redes con tranquilidad. Se lo expliqué a los del astillero, que eran ingenieros navales, pero no hubo manera. Ellos insistían en venderme uno de esos barcos mecanizados, con tantas maquinitas para ahorrar tiempo que uno se pasa el día ahorrando tiempo y no tiene ni un minuto para arrimar el hombro. Al final me jugué el todo por el todo y lo diseñé por mi cuenta, como esos acusados de asesinato que deciden defenderse a sí mismos.» Ellery estudió detenidamente varios pesqueros de las flotas de Noank y Stonington que se manejaban bien con mala mar y fue a consultar sus planos a los astilleros. Luego se sentó a la mesa armado de unos cuantos compases y cartabones de baratillo y dibujó los planos del interior y la cubierta de un arrastrero de quince metros de eslora que bautizó *Eleanor*. Los trazó al dorso de dos cartas batimétricas arrugadas y se los enseñó a un amigo, Ernest C. Daboll. Daboll era, y sigue siendo, el editor del *New England Almanac and Farmer's Friend*, conocido popularmente como «el manual meteorológico de Daboll» y publicado en New London por la familia Daboll desde 1772. Muchos viejos pescadores confían más en las predicciones de este manual que en las del parte meteorológico de la radio. Ernest C. Daboll es también un excelente topógrafo y delineante naval, y fue él quien corrigió los esbozos de Ellery y se encargó de imprimir los planos. A principios de 1927 Ellery vendió el *Louise*, sacó todos sus ahorros del banco, pidió un préstamo adicional y llevó los planos a Rancocas, un astillero de Delanco, en Nueva Jersey, cerca de Camden. «Botamos el *Eleanor* a mediados de mayo», cuenta. «Dios del cielo, los nervios que pasé. Cuando lo saqué a costear por primera vez llevaba en el camarote una botella de

ginebra, por si me llevaba un chasco, pero ni siquiera le quité el tapón. El barco me había salido bien. Es más, me había salido perfecto.» Del coste final del *Eleanor* prefiere no hablar. «Lo que costó no tiene la menor importancia», dice. «Ahora empieza a estar tronadillo, pero no lo vendería por lo que me costó ni por ninguna suma parecida. No lo vendería ni por quince mil dólares.»

Con sus dos primeros barcos había sido un pescador más bien nómada. A la que oía decir que había un banco fenomenal de bacalao en Martha's Vineyard, junto a Gay Head, llenaba los depósitos de gasolina y se iba para allá. Si habían avistado unos peces espada comiendo caballa frente a la punta de Montauk, afilaba unas cuantas fisgas y se iba a probar la puntería. Una mañana salió del puerto de New London en el *Louise* con un compañero. Iban a pescar vieiras y pensaban regresar aquella misma noche, pero se pasaron tres semanas seguidas costeando, dragando hasta el anochecer y buscando luego el puerto más cercano desde donde consignar las vieiras al mercado de Fulton. No dieron media vuelta hasta que llegaron a la bahía de Sheepshead, en Brooklyn. «Cuando llegábamos a un puerto y había algún antro clandestino que sirviera alcohol cerca del muelle, que solía haberlo, íbamos para allá a codearnos con la chusma local. Recuerdo uno que llevaban tres hermanas, en Great South Bay. Las tres eran viudas y pelirrojas. Las llamaban las viudas alegres. Llevábamos una vida de lo más disipada, era una maravilla.» Pero el *Eleanor*, como más tarde podría comprobar, era una responsabilidad mucho mayor que los otros barcos. Al poco de botarlo puso fin a sus correrías y se centró en la Desembocadura, el Bajo Amarillo y el Agujero del Infierno.

Patrones de arrastre los hay de dos tipos: están los que se hacen a la mar siempre que el tiempo lo permita y remolcan sus redes por todas partes, pensando que si cubren un área suficiente acabarán por dar con algún banco; y están los que escogen sus objetivos cuidadosamente y solo calan las redes donde están seguros de cobrarlas bien cargadas. En su juventud, Ellery pertenecía al primer tipo; hoy es el mejor ejemplo del segundo que pueda ofrecer la flota de Stonington. Su memoria es un vastísimo archivo sobre el comportamiento de las seis especies de solla que habitan las aguas de Stonington en cualquier estación del año y situación meteorológica. Se dice que es capaz de prever sus migraciones con una precisión de horas. La solla roja, que es la más suculenta de todas, pasa el verano en aguas frías alejadas de la costa. A finales de otoño, millones de sollas se desplazan hacia el litoral, rumbo a los bajíos donde desovan. Las mejores capturas se consiguen durante esta migración. Ellery siempre tiene a la solla roja en la mirilla; conoce las rutas que sigue y

los mejores lugares donde interceptarla. Frank Muise y Charlie Brayman, segundo y tercero de a bordo, sostienen que su patrón piensa como una solla. «No necesita dormir mucho», dice Brayman. «Le basta con cuatro o cinco horas. El resto de la noche lo pasa despierto, tendido boca arriba, imaginando que es un gran macho de solla allá abajo. Cuando la solla comienza a impacientarse, también se impacienta él. Hasta que una mañana aparece por el muelle con ojos de perturbado y te dice: "Las sollas rojas salieron ayer noche hacia las calas." "¿Y eso cómo demonios lo sabes?", le preguntas. Pero él ni te oye. "Salimos ahora mismo para el Agujero del Infierno a darle un tiento al recodo de las quince brazas, frente al bajío de Nebraska", te dice, o "Vamos a la Desembocadura a arrastrar la red entre el escollo de Bartlett y la isla de North Dumpling". Y nunca falla. Solo tenemos que ir donde dice y allí están los mejores bancos, esperándonos.» La explicación del propio Ellery es más prosaica: «Le echo un vistazo al tiempo que hace y obro en consecuencia.»

Ellery es también un patrón sumamente diestro a la hora de pescar en pecios. La pesca se congrega en grandes cantidades alrededor de los pecios. Muchos peces acuden a alimentarse de los moluscos, crustáceos, gusanos de mar y demás organismos que allí abundan; otros acuden a alimentarse de los peces atraídos por aquellos organismos. Cuando la pesca escasea, los patrones más seguros de sí mismos salen a pescar en los pecios, jugándose las redes. Ellery conoce de oídas o por experiencia la ubicación, la forma y el estado actual —orientación del casco, grado de fragmentación, etc.— de todos los pecios que yacen en la Desembocadura y el Agujero del Infierno. Cuando el cielo está sereno y se ve capaz de calcular la distancia a ciertas rocas, boyas y otros puntos de referencia de la costa, sale del puerto y arrastra la red metódicamente en torno a una decena de estos pecios. Los demás están muy disgregados y sus fragmentos son tan traicioneros que ni siquiera se acerca. A menudo empieza por el pecio del *Larchmont* —un vapor de ruedas que cubría el trayecto de Providence a Nueva York y que en la noche del 11 de febrero de 1907, en mitad de una fuerte ventisca, chocó con la goleta *Harry Knowlton*, un naufragio en el que perecieron ahogadas ciento treinta personas— y acaba por el de una gabarra carbonera que se fue a pique a causa de una vía de agua en mayo de 1944. Cuando arrastra la red en torno a la gabarra no le interesa tanto la pesca en sí como el carbón que se desparrama del casco durante los temporales. Con ese carbón alimenta el fogón de la cocina del *Eleanor*. Cuando saca mucho carbón del Agujero del Infierno, por la noche se lleva una parte a su casa en el asiento trasero del coche.

Ellery es un pescador de una prudencia casi excesiva. Según dice, eso se lo debe a haber faenado en tantos pecios.

—Un contratista me contó una vez que tenía que abrir una zanja en mitad de un cementerio —dice—. La pesca en un pecio se parece mucho. Al cobrar las redes aparecen huesos cada dos por tres. Calaveras las sacamos a montones. Es algo espantoso. Una vez pesqué una mandíbula que conservaba nueve dientes, todos ellos con empastes de oro. Algunos tenían las coronas completas. Quienquiera que fuese aquel pobre desgraciado, había pasado mucho pero que mucho tiempo en el dentista. Una vez salí a pescar con mi hermano Morris y cuando bajé a comer él se quedó en cubierta, triando la redada, y encontró un cráneo recubierto de algas. Las raíces habían crecido alrededor del hueso, manteniéndolo unido. Se le podía mover el maxilar inferior con las manos. Morris se quedó ahí plantado, abriéndole y cerrándole la boca a la calavera, y justo entonces salí de la cabina mordisqueando un melocotón muy jugoso. Morris me miró, miró luego aquella mandíbula dentada y se sintió indispuesto.

»Con una red de arrastre se pescan chismes de toda clase. Una vez sacamos un cubo de pintura de la armada con veinte litros de pintura gris para destructores. Al destaparlo vimos que estaba en perfecto estado. A algún marinero le daría rabia y lo lanzaría por la borda. Así que pintamos el *Eleanor* de gris. Otra vez pescamos un corpiño rosa. Alguna dama lo arrojaría por la borda de un yate después de atizarse un par de whisky sours. Y no era un corpiño cualquiera, tenía unas rosas y mariposas de encaje que eran una preciosidad. Lo atamos a un estay y lo dejamos ahí todo el verano, flameando como un pabellón. Johnny Bindloss dijo que lo habría perdido alguna sirena de Newport. “En Newport, hasta las sirenas llevan corpiños de encaje”, dijo. En tiempos de la Ley Seca navegaban por la costa este de Connecticut muchos contrabandistas de ron, canadienses y locales. La mercancía solían dejarla amarrada a una boya en los bajíos del Agujero del Infierno. Envolvían las botellas en paja y las metían en sacos estancos de lona impermeabilizada, a razón de veinticuatro botellas por saco. Los sacos boyados, los llamaban. A veces las tormentas desprendían un saco que acababa en el fondo, vagando a la deriva. Una tarde calurosa de agosto vaciamos la red y encontramos un saco boyado con veinticuatro botellas de whisky. La tripulación quería catarlas de inmediato, pero yo me imaginé las consecuencias y abogué por reservarlas para los resfriados de invierno. Así que las guardamos. Al cabo de un cuarto de hora el segundo de a bordo me dijo que se había resfriado. Al tercero comenzaban ya a castañetearle los dientes, y también yo empecé a sentir escalofríos. Pasó una semana hasta que las cosas volvieron a la normalidad. En fin, los sacos boyados no me molestan. Lo que me da repelús son los huesos. Una vez tuve en la tripulación a un pescador de Rhode Island, un tipo bastante peculiar, y cada vez que aparecía un hueso se agachaba y lo examinaba de cerca.

“Devuelve eso a las aguas de donde ha salido”, le decía yo. Él seguía mirándolo un poco más y me decía: “Ellery, este Agujero del Infierno esconde un sinfín de secretos.” “¡Al diablo con sus secretos!”, le decía yo. “Tíralo ahora mismo por la borda, haz el favor.” La verdad es que los huesos me dan pavura. Si no son los míos es solo por la gracia divina, porque a veces uno corre sus riesgos. Cuando se levanta la bruma y seguimos faenando, por ejemplo. Al final me da por pensar en todos esos huesos y me dejo de temeridades: cobro la red y pongo rumbo a puerto.

Ellery acude al muelle de Bindloss todos los días laborables, casi siempre antes del amanecer, aunque no acostumbra a pescar más de tres veces por semana. El año pasado salió a pescar un total de ciento treinta días. A pesar de ello, consignó al mercado de Fulton mil setecientos veintiséis barriles de pescado, cuyo peso ronda los ochenta kilos. Hubo patrones que salieron una vez más por semana y ni siquiera se acercaron a esa cifra. Ellery consigna sus capturas a la intermediaria de John Feeney, que ocupa la caseta número 13 del mercado, la misma empresa que antaño contrató a Alfred E. Smith[4] como chico de los recados. Ellery no es la clase de persona a la que le guste hablar del dinero que gana. «Eso no le incumbe a nadie más que a mí», dice. Pero en un muelle de pesca todo el mundo sabe cómo le va el negocio a su vecino y tres de sus amigos más próximos calculan que el año pasado se sacó entre cinco mil y siete mil dólares. Sus segundo y tercero de a bordo debieron de sacarse entre dos mil quinientos y tres mil dólares por barba. Como todos los patrones con barco propio de la flota, Ellery contrata a sus pescadores en calidad de socios, según la regla del cuarenta por ciento. Al término de cada semana se sustrae el cuarenta por ciento de los beneficios del *Eleanor*, descontando los gastos de explotación en gasolina, aceite, hielo y barriles. Este porcentaje, que se conoce como la parte del barco, se lo queda Ellery. Con él cubre el costo de las redes y el resto de los aparejos, las reparaciones, el amarre, el seguro, los impuestos y demás. La cantidad restante se divide ente Ellery, Muise y Brayman a partes iguales.

Los pescadores más jóvenes le tienen a Ellery un respeto reverencial por el partido que les saca a sus artes. Un día pasó un año y siete meses sin agujerear una sola red. A diferencia de la mayoría de los patrones de arrastre, Ellery no compra redes de confección industrial: se las cose él mismo con la malla que le compra al por mayor a George Wilcox en su granja de Qiambaug Cove, una ensenada que cae entre Stonington y Mystic. En el tenderete donde vende su mercancía, Wilcox ha colgado un cartel que reza:

NO SE FÍA A NADIE A MENOS QUE HAYA CUMPLIDO 75 AÑOS O

«George es pariente mío», dice Ellery. «Supongo que somos primos. Mi abuela por parte de padre era una Wilcox. Son gente muy longeva. George andará por los ochenta y pico y su familia aún no acaba de considerarlo un verdadero adulto; tiene dos hermanos y una hermana, los tres mayores que él. Tenía otro hermano, Jess, que murió hace unos meses. Tenía noventa y tres años, le faltaría poco para cumplir noventa y cuatro, y aún era capaz de echar una mano en la granja. Pocos días antes de morir le dio por partir unas piedras a mazazos para construir una tapia. En el pulgar izquierdo tenía una ampolla de sangre que se había hecho al reparar el tejado, y como no podía usar aquella mano tenía que manejar el mazo con una sola. Las piedras eran grandes, la faena se le estaba alargando más de lo normal y estaba agotado. Para colmo, al pobre le cayó un chaparrón, pero no dejó de dar mazazos, y cuando terminó había contraído una pulmonía. Pero si murió fue porque a alguien se le ocurrió mandarlo al hospital. Jess nunca había dormido bien en cama ajena. A eso de la medianoche se levantó en la oscuridad y se vistió, con la intención de bajar disimuladamente al vestíbulo y volver a su casa, pero tropezó y se rompió la cadera. Los Wilcox tenían en la ensenada una planta donde procesaban restos de pescado, la Wilcox Fertilizer Company. Por eso son tan longevos. Tenían la planta justo enfrente del jardín y el viento llevaba a su casa toda la peste a pescado. Era un hedor tan intenso que mataba cualquier microbio que revoloteara por el aire y nutría y protegía a quien lo respiraba. Los enfermos de varios kilómetros a la redonda acudían en tropel a sentarse delante de su puerta, sobre todo los asmáticos y los hidrópicos. A veces había tanta gente respirando aquel maná que a los Wilcox les costaba lo suyo entrar y salir de casa.»

Aparte de ser el patrón más hábil y respetado de toda la flota, Ellery es también el menos ambicioso. Tiene un conocimiento tan profundo de la conducta de los peces que podría duplicar sus capturas sin mucho esfuerzo, pero no cree que valga la pena. Las razones son cuatro. En primer lugar, tiene reuma. En segundo lugar, le gusta la pintura al óleo, un arte que aprendió de forma autodidacta. Prefiere pintar cuando el mal tiempo o la niebla lo obligan a quedarse en tierra, pero si ve que un cuadro va por buen camino es capaz de pasar varios días sin salir de casa, aunque el tiempo sea perfecto para la pesca. La tercera razón es su afición a la oceanografía. Ellery es miembro oficioso del Laboratorio Oceanográfico Bingham de la Universidad de Yale y es una labor que le roba mucho tiempo. Por último, no tiene el menor deseo de acumular riquezas. Se gana bien la vida y con eso le basta. Tiene un barco, un automóvil, una casa con

jardín, setenta y cinco libros, una trompeta, una navaja y un traje de domingo, y no se le ocurre qué más podría desear.

La forma en que dispone de las langostas que pesca es un fiel reflejo de esta actitud hacia el dinero. En todos los caladeros por los que remolcan sus redes los pesqueros de Stonington hay langostas. Las más grandes son las el Agujero del Infierno, que moran dentro, debajo o alrededor de sus pecios. En verano y otoño siempre aparecen unas cuantas al cobrar las redes. En alguna redada han llegado a aparecer dos fanegas enteras, mezcladas entre los pescados. Las langostas van muy caras y suelen acabar en los restaurantes de pescado de Nueva York, donde se sirven bajo la denominación de «langostas selectas de Maine». En los restaurantes neoyorquinos las langostas son siempre de Maine, aunque se hayan pescado en Brooklyn. Los patrones de Stonington consignan al mercado de Fulton las langostas más jóvenes y lozanas, las de caparazones con irisaciones verdeazuladas, y guardan «descartes» y «gigantes» para su propio consumo. Se llaman descartes a las langostas que acaban de mudar de caparazón y lo tienen blando, y a los bogavantes que han perdido una o ambas pinzas luchando o apareándose. Los gigantes son langostas viejas y aletargadas, con el caparazón cubierto de lapas y la carne fibrosa, que solo pueden capturarse con la red porque no caben por la boca de las nasas; el récord de la flota lo ostenta una langosta macho de nueve kilos, solo apta para el consumo en ensaladas y guisos como el Newburg.[5] Ellery hace justamente lo contrario: selecciona las mejores piezas, que se reserva para su consumo y el de su tripulación, y manda el resto al mercado. «Los descartes que se los coman los ricos», dice. En un pesquero con tres tripulantes suele ser el tercero de a bordo quien se encarga de los fogones, pero en el *Eleanor* quien cocina es el patrón. Ellery es una de esas personas que creen que para que algo salga bien lo mejor es hacerlo uno mismo, y a la hora de preparar la langosta es un cocinero consumado. La hace a la plancha o en sopa, pero en general prefiere hervirla. Calienta en el fogoncito una gran olla de agua de mar hasta que rompe el hervor y tira las langostas envueltas en algas, de seis en seis. El tiempo de cocción lo calcula con un despertador oxidado que tiene colgado de un gancho bajo un estante de la cocina. A los quince minutos exactos las retira del agua. Las cuece despacio, para que su carne no se encoja ni se vuelva correosa y pierda su sabor, como suele suceder con las langostas frías que se sirven en los restaurantes. Cuando están cocidas las guarda en la bodega de proa, cubiertas de hielo. Cualquier tripulante puede abrir la portezuela y sacar una langosta cuando le viene en gana. Se las comen de pie, en cubierta. Las sacuden contra los barandales para romperles el caparazón, dan cuenta de la carne a mordiscos y tiran los restos por la borda. Un día de otoño, en el Agujero del Infierno, la tripulación

del *Eleanor* se zampó catorce langostas entre comidas.

Ellery comenzó a pintar en el invierno de 1930. Por entonces dormía aún a bordo del *Eleanor*, en el muelle de Bindloss, y solo pasaba por casa los domingos a ver a su madre. La señora Thompson fue a clases de pintura en la escuela, siendo adolescente, y en su salón colgaban aún varios cuadros de flores que había pintado entonces. Aquel invierno, al ver a su madre algo alicaída, Ellery trató de avivarle su antigua afición. En Brater's, una pequeña tienda de manualidades y bellas artes de New London, le compró varios lienzos y una buena colección de pinturas y pinceles. «Lo intentó, la pobre, pero tenía las manos agarrotadas y fue incapaz de retomar la pintura donde la había dejado», dice. «Así que me vi con todo aquel material en casa y un domingo por la tarde se me ocurrió pintar un cuadro. Mi madre me dio cuatro pautas y me recomendó empezar por una rosa, pero preferí pintar el *Titanic* cuando choca contra el iceberg. Trabajé en aquel cuadro varios domingos seguidos. El *Titanic* y el iceberg no me dieron demasiados problemas, pero para pintar a los pobres desgraciados que chapoteaban en el agua casi me vuelvo bizco.» Tituló el cuadro *Más cerca, Dios mío, de ti*.[6] A su madre le gustó mucho. Lo hizo enmarcar, lo colgó en el salón entre dos de sus cuadros e invitó a los vecinos a admirar el arte de su hijo. «La verdad es que me sentí muy orgulloso», cuenta Ellery. Así pues, se llevó todo el material a Stonington y comenzó a pasar los ratos muertos inspeccionando los objetos que encontraba por los muelles e interiorizando su aspecto para pintarlos más adelante: un cubo de hojalata abollado, un rastro marisquero, una draga de vieiras con fragmentos de concha adheridos, un cabrestante, un ancla o una boya langostera. Las boyas langosteras son unos tarugos de unos sesenta centímetros de ancho que se amarran con un cabo alquitranado a las nasas sobre las que flotan, marcando su posición. Las boyas se tallan minuciosamente en una gran variedad de formas que pueden ser de gran belleza, y se pintan de colores vistosos, a menudo con franjas tricolores; cada langostero tiene su propia combinación de colores que, como los de la cuadra de un hipódromo, indican quién es el propietario de la nasa. Un día, unas cuantas de estas boyas desechadas, recubiertas de balanos y amontonadas de cualquier manera en el muelle, llamaron la atención de Ellery, que les dedicó un cuadro. Pintó también tres cuadros de animales: dos gatos del puerto lanzándose miradas amenazadoras junto a una cubeta de cebo volcada; un cormorán de una variedad que allí llaman «orejudo», posado sobre un amarradero; y una manada de ratas correteando en fila india por el borde de la escollera a la luz de la luna. A las ratas de escollera, tan características de Stonington, les dedicó además una serie de esbozos al carboncillo. Son ratas de

muelle comunes que se mudaron hace tiempo a la escollera exterior del puerto, donde ahora anidan entre bloques de piedra y se alimentan de los peces muertos que arrastra la marea, adquiriendo un tamaño monstruoso. Algunos pescadores llevan siempre en cubierta un arsenal de piedras y cascotes, y se divierten importunándolas cada vez que pasan junto a la escollera.

Al cabo de algún tiempo, el *Eleanor* se convirtió en el tema central de sus cuadros. Lo pintó en mares revueltos con las redes caladas, lo pintó con un montón de platijas desparramadas por la cubierta y las gaviotas revoloteando alrededor y lo pintó amarrado en el muelle de Bindloss, con la red colgada a secar al viento y un sol rojo poniéndose en el horizonte. Lo pintaba siempre meticulosamente, incorporando tantos detalles como le permitía el lienzo. Una de las ventanas de la caseta de gobierno está atravesada por una rajadura en zigzag; Ellery nunca se olvidaba de añadirla, con idéntico trazo. «Me gusta pintarlo todo», dice. «Si por mí fuera, pintaría hasta las cabezas de los clavos en los tablones, los nudos de los cabos y el pespunte del pabellón, pero mi madre encuentra que eso sería de mal gusto.» En un año llegó a pintar dieciséis cuadros del *Eleanor*.

Una mañana dominical de agosto de 1931, Ellery metió sus cuadros más recientes en el coche y se los llevó para enseñárselos a su madre. Se paró a llenar el depósito en una gasolinera cerca de Groton, en la autopista 1A, y el dueño, un viejo conocido suyo, vio los cuadros en el coche y le preguntó si podía exponer uno en su escaparate. «"Pues claro", le dije. Escogió el más grande de todos y se le ocurrió que había que ponerle un precio, para que pareciera más profesional. En fin, que bromeamos un rato y al final le puso una etiqueta con un precio de cien dólares. Nos echamos unas buenas risas. Bien, pues no habría pasado más de una hora y media cuando me llamó para decirme que tenía un comprador. Era un tipo de Nueva York que se estaba amueblando una casa de veraneo en Groton Long Point y quería decorar una habitación con cuadros de barcos para darle un toque marinero. Así que le dio mi dirección y vino a verme para preguntar si tenía más marinas a la venta. Me sorprendió porque no parecía ningún bicho raro. "Por supuesto que sí", le dije, y se las enseñé todas. Se llevó cinco, incluida la del escaparate: tres grandes y dos pequeñas. Y antes de irse me extendió un cheque por valor de cuatrocientos dólares.»

Aquella venta inesperada le sentó mal. Al comenzar el siguiente cuadro sintió que nada le salía a su gusto, así que lo dejó a medias y comenzó otro. «Ahora sé qué era lo que fallaba», dice. «En lugar de pintar para pasar un buen rato y enseñarle luego el cuadro a mi madre o a los muchachos del puerto, quería pintar un cuadro que valiera cien dólares.» Después de varias tentativas fallidas perdió la confianza.

Envolvió el material en una manta, lo guardó en la litera de repuesto del *Eleanor* y no volvió a tocar un pincel en más de tres años. En el verano de 1934, un patrón de Stonington se compró un barco nuevo y le pidió que se lo pintara. «¿Qué me das tú a cambio?», le preguntó. El patrón le ofreció una caja de puros. «Que sea una botella de whisky», le dijo. «Si a eso le añades el coste del lienzo, veré lo que puedo hacer.» Al patrón le pareció bien. De modo que sacó un lienzo con su bastidor, lo apoyó en una nasa del muelle, se sentó en otra y puso manos a la obra. «Al principio me notaba muy inseguro», dice, «pero no tardé en recuperar el pulso. En el muelle todo el mundo dejó lo que estaba haciendo y se puso detrás de mí para darme consejos. A pesar de todo, lo terminé esa misma tarde y me salió bien. El barco acababa de salir del astillero, ni siquiera lo habían botado, pero lo pinté en alta mar, azotado por la tormenta. Al patrón le hizo gracia. Cuando acabé, tenía a dos patrones más interesados.»

Desde entonces Ellery ha pintado cincuenta o sesenta arrastreros, cerqueros y langosteros, y el precio de sus marinas ha pasado de la botella de whisky inicial a treinta y cinco dólares para los clientes locales y setenta y cinco para los forasteros. «Estoy orgulloso de mis cuadros», dice Ellery, «aunque ahora maldigo el día que volví a empuñar el pincel. Los patrones son difíciles de contentar y están cada vez más exigentes. No basta pintarles el barco con la precisión de un plano naval; tengo que añadirle además una tormenta de fondo, una tormenta de padre y muy señor mío. Es un capricho generalizado. “Te ha salido de maravilla, Ellery”, me dijo un patrón el otro día, “pero ya podrías haberle añadido un rayo cayendo sobre el mástil.” Cada cliente me pide una tormenta más morrocotuda que la anterior. La cosa ha llegado a tal extremo que si un día se me ocurriera pintar un barco con la más remota posibilidad de mantenerse a flote y regresar a puerto, su patrón se podría ofender.» Al margen de su propia pintura, a Ellery no le interesa mucho el arte. Una vez, mientras el *Eleanor* estaba en el dique seco de Newport por una avería en el motor, fue con Frank y Charlie a visitar el museo de la Escuela de Bellas Artes de Rhode Island. Fueron en sus ropas de faena y se sintieron tan fuera de lugar que no aguantaron dentro más que unos minutos. «Fue entrar y ponerse a buscar la salida», dice. A veces le parece que su éxito artístico es una broma que le ha gastado al mundo. «No sé si queda un solo patrón de pesca entre Point Jude y New London que no tenga una de mis marinas colgada en el salón», dice. «Cuando paso de noche por delante de sus casas me digo: “¡Dios santo! La que he armado…”» Sus cuadros también pueden encontrarse en talleres de fabricantes de redes y velas, despachos portuarios y tabernas de marineros de varios puertos de la costa este de Connecticut. La mayoría de estas marinas están protagonizadas por el *Eleanor*. Bindloss, el dueño del muelle

donde lo amarra, le ha comprado seis. También en el mercado de Fulton hay un Thompson. Se lo compró Jim Coyne, director general de John Feeney Inc., la intermediaria a la que consigna sus capturas, y está colgado en la caseta que tiene la empresa en la vieja nave de la Asociación de Pescaderos. Cada año Ellery vende unos cuantos cuadros a los veraneantes neoyorquinos del pueblo, que nunca dejan de informarle de que el suyo es un arte muy «primitivo». Antes el comentario lo enfurecía. Ahora entiende su sentido teórico, aunque prefiere hacerse el loco. El verano pasado una mujer le dijo que en Nueva York trataba a muchos pintores, pero nunca había conocido en persona a un primitivo. «Pues ya no lo soy tanto, oiga», le dijo. «Hace años, antes de que me diera el reuma, le aseguro que era el hombre más primitivo de toda la costa de Connecticut.»

De un tiempo a esta parte, su creciente interés por la oceanografía ha ido eclipsando a su afición artística. La primera vez que Ellery oyó hablar de la oceanografía fue un sábado de mayo de 1943. Acababa de dar por terminado el trabajo de la semana y estaba sentado al sol de la tarde al final del pantalán, compartiendo una botella con otros patrones de pesca, cuando aparecieron por el puerto dos forasteros. Se presentaron como Daniel Merriman, director del Laboratorio Oceanográfico Bingham de la Universidad de Yale, y Herbert E. Warfel, auxiliar de investigación. Merriman les contó que acababan de empezar un estudio exhaustivo sobre la pesca en los caladeros de la costa este de Connecticut y la costa oeste de Rhode Island y necesitaban su colaboración. Merriman y Warfel estaban a cargo del estudio y planeaban venir desde New Haven una o dos veces al mes para salir con los arrastreros de la flota, estudiar sus capturas y realizar observaciones oceanográficas. En cuanto Ellery oyó todo aquello, se alejó del grupo y se encerró en la cabina del *Eleanor* hasta que los oceanógrafos se hubieron marchado. Al puerto de Stonington acudían científicos de toda laya —biólogos acuáticos del Servicio de Pesca, Fauna y Flora de Estados Unidos, ictiólogos de universidades de Nueva Inglaterra y, más recientemente, químicos de farmacéuticas que estudiaban las vitaminas del aceite de hígado de varias especies de pescado— y a Ellery no le merecían muy buena opinión. Ya eran tres las veces que había llevado a unos u otros científicos al Agujero del Infierno, por pura amabilidad. «Y era cada vez la misma historia», dice. «Durante la primera hora, mientras remolcábamos la red, no paraban de estorbar. No podía uno darse la vuelta sin pisar al doctor fulano o al profesor mengano. Durante la segunda hora, mientras triábamos las capturas, se sentaban en cuclillas y nos miraban trabajar, discutiendo sobre el nombre en latín de cada especie, y no sé por qué, pero cuando uno anda metido hasta la rodilla en una

montaña de pescado, calado hasta los huesos, los latinajos acaban por sacarle de quicio. Durante la tercera hora se comían unos bocadillos. Y a la cuarta los vomitaban.»

Otros patrones de la flota fueron más comprensivos. El primer mes, Merriman y Warfel salieron con S. W. Stenhouse, patrón del *Nathaniel B. Palmer*, y con W. H. McLaughlin, patrón del *Marise*, y al mes siguiente salieron con Roscoe Bacchiocchi, patrón del *Baby II*. Merriman reparó en que todos aquellos pescadores respondían del mismo modo a muchas de las preguntas que les hacían: eso ellos no lo sabían, pero quien seguramente podría responderles era Ellery Thompson, el patrón del *Eleanor*. Cuando le preguntaron a Bacchiocchi si esos lenguados enanos que allí llaman cebamarranos se adentraban alguna vez en el estrecho de Block Island, les dijo que él no podía distinguir un cebamarranos de ninguna otra morralla, pero algo le había comentado Ellery Thompson acerca de aquel pescado. En dos ocasiones, viendo el *Eleanor* amarrado en el muelle, Merriman subió a bordo en busca de Ellery Thompson, pero al llegar a la escalera de la cabina, un hombre que no era otro que el propio Thompson, como descubriría más adelante, le gritó desde el fondo que el patrón acababa de irse al cine. Una tarde de domingo de finales de junio, Merriman se decidió a llamarle por teléfono. La conversación fue tan curiosa que Merriman aún la recuerda. Le dijo que estaba muy interesado en salir con él a pescar y empezó a explicarle sus motivos, pero Ellery lo interrumpió con una pregunta a bocajarro: «¿Debo tratarle a usted de doctor Merriman o de señor Merriman?» Él le dijo que tenía un doctorado, pero prefería el tratamiento de señor. Ellery le dijo entonces que tenía que pensarlo y acto seguido, cediendo a un impulso repentino, añadió: «Qué diantre, venga usted mañana al muelle a las cinco y media. Lo llevamos a bordo y asunto concluido.» Merriman trató de agradecérselo, pero Ellery volvió a interrumpirle. «No me dé las gracias», le dijo. «Limítese a no estorbar. Y si nos ve atareados halando la red, si ve que los cazones pululan en torno al barco y las gaviotas chillan, que el cabrestante saca humo y en cubierta está todo patas arriba, no se le ocurra a usted ni a su erudito amigo escoger ese momento para distraernos con alguna de sus preguntas. Ah, y no traiga bocadillos. Si hay algo que desprecie en este mundo, son los bocadillos. Mientras estén a bordo de mi barco comerán ustedes lo que yo les dé.»

Merriman, que ha conocido a muchos patrones de pesca y sabe que no son gente dada a morderse la lengua, no se tomó a pecho el exabrupto. Daniel Merriman es un joven científico serio y afable, que ha dedicado tanto tiempo al trabajo de campo como al de laboratorio y sabe amoldarse a las circunstancias. En 1930, después de llegar a la conclusión de que le interesaban más los peces que las humanidades,

colgó los estudios en Harvard, donde cursaba su tercer año de carrera, y pasó dos años recorriendo un sinfín de puertos pesqueros de Estados Unidos e Inglaterra, navegando por caladeros del golfo de Maine en arrastreros de Groton y por caladeros del Mar del Norte en arrastreros y traineras de las flotas arenqueras de Grimsby y Lowestoft. Luego volvió a la universidad —no a la de Harvard, sino a la Facultad de Pesca de la Universidad de Washington, en Seattle— y en 1935, tras doctorarse con una tesis sobre el efecto de la temperatura en el desarrollo de las huevas y larvas de la trucha degollada, se matriculó en Yale para cursar un posgrado en zoología. En 1938 comenzó a ejercer la docencia en la Facultad de Biología de Yale y en 1942, con treinta y cuatro años, fue ascendido a profesor adjunto de biología, conservador de la sección de oceanografía del Museo Peabody y director del Laboratorio de Oceanografía. Una de sus publicaciones sobre la lubina rayada se considera hoy la obra de referencia fundamental sobre esta especie. Merriman nació en Boston y se crió en una familia de Nueva Inglaterra de larga tradición académica. Su padre, el difunto profesor Roger Bigelow Merriman, impartió historia en Harvard durante cuarenta y tres años. Charles W. Eliot, el viejo rector de Harvard, era tío suyo.

Warfel nació en Indiana, pero corre por sus venas sangre holandesa de los viejos colonos de Pensilvania. En los puestos de profesor y biólogo del Departamento de Caza y Pesca que ha ido ocupando ha realizado estudios acerca de la fauna acuática de los estados de Colorado, Dakota del Norte, Oklahoma, Massachusetts, New Hampshire y Connecticut. Warfel sostiene que la ictiología bien entendida comprende también la cocina e ingestión de pescado y tiene en su haber una receta original de sopa de calamares. A veces se queda en el laboratorio hasta muy tarde junto a algún colega para preparar un kilo de caviar con las huevas del charrasco cornilargo, un pescado de destrío que suele emplearse como carnada de nasas langosteras.

Merriman y Warfel salieron a bordo del *Eleanor* rumbo al Agujero del Infierno el último lunes de junio de 1943. «Frank y yo llegamos al muelle a las cinco y media, como de costumbre», rememora Ellery. «Charlie aún no había llegado, pero los profesores estaban ya a bordo, acomodados sobre la escotilla. Tenían los ojos soñolientos, no se habían molestado en afeitarse y llevaban sus ropas más viejas, que eran viejas de verdad. Al bajar con Frank a encender el motor, me dijo que eran los dos profesores menos profesorales que había visto en su vida. Hacía bochorno, había comenzado a lloviznar, y Frank estaba de un humor de perros, igual que yo. Estábamos listos para zarpar, pero Charlie seguía sin aparecer. Al cabo de un rato asomó por el muelle el hijo pequeño de la dueña de la pensión de Water Street donde se aloja

para decirnos que a Charlie le dolía mucho la rodilla y no podía levantarse de la cama. A Charlie le pasa algo en la rodilla izquierda, tiene un yo qué sé crónico que le obliga a guardar reposo de vez en cuando. Es una dolencia muy peculiar. No le molesta hasta que llega el fin de semana. El sábado, a eso del mediodía, empieza a cojear de aquí para allá, todo pálido, y a decir que se le ha vuelto a inflamar. Y esa misma noche se toma algo para bajar la inflamación. A veces le dura tanto, su inflamación, que hasta el martes o el miércoles no es capaz de soportar una jornada de trabajo. Ha probado toda clase de bálsamos, ungüentos y preparados medicinales, pero lo único que le proporciona cierto grado de alivio es el whisky de centeno. Por vía oral, naturalmente. "Por el amor de Dios, Charlie", le dije un día, "¿por qué no pruebas a darte friegas con él en lugar de bebértelo?" Pero parece que le sienta mejor por vía oral.

»A mí no me hacía maldita la gracia salir sin Charlie, la verdad. El *Eleanor* se deja manejar entre dos, pero vuelve uno a puerto deslomado, y soy uno de esos raros patrones de arrastre que preferiría llegar a viejo sin tener que llevar braguero. Los profesores nos dijeron que contáramos con ellos, si podían sernos de alguna ayuda. "Menuda ayuda van a ser estos dos", pensé para mis adentros, pero no quería faltar a mi promesa y le ordené a Frank que soltara las amarras. Me quedé al timón hasta pasado el faro de Watch Hill y luego se lo cedí a Frank para bajar a hacer el desayuno. Preparé un café, unos huevos revueltos y cuatro langostas hembra a la plancha. Parece que era la primera vez que los profesores desayunaban langosta, pero no oí ni una queja. Al llegar al Agujero del Infierno, fue calar la red y meternos en apuros. Frank lanzó el copo por la popa, como de costumbre, pero una ola lo arrastró antes de que se hundiera y le dio un buen zarandeo, mandando las relingas a cubierta y enredando la malleta de una de las puertas. Un estropicio del demonio, vamos. Yo estaba al timón y no pude hacer nada para remediarlo. Frank corrió para allá, pero antes de que pudiera llegar, el señor Merriman ya se había plantado junto a la puerta de la red y agarraba la malleta. "Este joven no debía estar presente cuando se repartió la materia gris", pensé, y le grité que se apartara de ahí. Se iba a enredar de tal manera que haría falta una semana y media para aclararlo, no me cabía la menor duda. Pero el chico balanceó la malleta y la enderezó tan fácilmente como lo habría hecho yo, o Frank, o cualquier otro arrastrero con experiencia, y se apartó un segundo antes de que la puerta saliera despedida por la borda como una bala. Lo llamé a la caseta y le pregunté dónde demonios había aprendido a manejar una red de arrastre, si era algo que se estudiaba en Yale. Fue entonces cuando me contó que años atrás había hecho sus pinitos en la pesca de arrastre. Al oír aquello, naturalmente, me pareció que el muchacho se

merecía un respeto.

»Después de recoger la red y vaciarla en cubierta, los profesores nos ayudaron a triar las capturas, agachándose con nosotros y separándolas con muy buen tino. Había un mundo entre aquellos científicos y el resto de sus congéneres. Estos trabajaban tan duro como nosotros, solo que a veces se detenían para tomar notas. Y no soltaron un solo latinajo en todo el día. Llamaban a los pescados como los pescadores. Al fletán no lo llamaban *hippogloppus hippogloppus*, sino caramoco, como se dice aquí. Así que triamos la redada, la embarrilamos y bajamos a tomar otra taza de café. Fue entonces cuando los profesores me acribillaron a preguntas: que si se veían muchos cebamarranos últimamente, que cuándo pasó el ultimo banco de anjova y si era muy pequeño en comparación con los bancos de otro tiempo, cuando el mar estaba saturado de anjovas, que cuáles eran las especies que veía más mermadas por la sobrepesca, cosas así. Si no me hicieron cincuenta preguntas, no me hicieron ninguna.

»Calamos la red dos veces más y la remolcamos una hora cada vez, hasta que la bruma se nos echó encima y hubo que poner rumbo a puerto. A mediodía ya habíamos descargado los barriles y les pregunté a los profesores si les apetecía quedarse a comer un fletán a la plancha. Al sentarnos a la mesa les dije que había llegado el turno de mi interrogatorio, porque yo también tenía un par de preguntas. Les expliqué que había algo que me tenía mosca desde la infancia, una cuestión a la que le había dado vueltas y más vueltas sin llegar a ninguna conclusión plausible: el apareamiento de las langostas. En fin, que les pregunté si sabían cómo lo hacían las langostas. Y vaya si lo sabían. Eran un pozo de ciencia, aquellos muchachos. Sacaron sus cuadernos y me dibujaron un par de diagramas con los rudimentos del asunto. Frank estaba en cubierta, aireando una red, y le grité que bajara; no quería que se lo perdiera. Luego pasamos a los hábitos de apareamiento de las ballenas y de ahí al misterio de la hierba de vidriero, una alga que crecía en todas las bahías de la costa del Atlántico norte. Hace tiempo había miles y miles de hectáreas de praderas de esta alga, que tiene unas hojas muy finas, como de vidrio. A los pescadores les era beneficiosa porque daba cobijo a los peines caleteros, una almeja muy preciada. Pero en el año 1931 desaparecieron como por ensalmo. Lugares que habían estado completamente invadidos de hierba de vidriero se quedaron pelados en cuestión de una semana. Y lo peor fue que los peines caleteros también estuvieron a punto de desaparecer. Los viejos pescadores jubilados que se pasan el día holgazaneando en el puerto se sacaron de la manga toda clase de explicaciones, como de costumbre. A un viejo baptista se le metió entre ceja y ceja que era el castigo de Dios a los pescadores, por la vida disipada que llevaban. “La hierba de

vidriero es solo el principio", decía. "Luego vendrán los peces." Pues resulta que los profesores conocían el verdadero motivo de aquella extinción repentina. Había sido un hongo, uno de aquellos hongos cabrones que no pueden verse a simple vista. Había emponzoñado los tejidos de las hierbas y se había multiplicado a una velocidad de vértigo. Me hicieron un par de esbozos del bicho, de la forma que tiene cuando se observa al microscopio, y me explicaron cómo acabó con las algas. Les planteé entonces mis incógnitas sobre el Mar de los Sargazos, donde desovan las anguilas. Hacía años que me preguntaba por qué las anguilas europeas desovan a un lado y las americanas al otro. Hablamos también de las mareas, la luna, la Corriente del Golfo, las plataformas continentales, los taludes y las profundidades abisales. Nos pasamos toda la tarde charlando y tomando café. Yo respondí a sus preguntas y ellos a las mías. Yo les conté la práctica y ellos a mí la teoría. Fue una sobremesa memorable, la disfruté de lo lindo. Cuando ya se iban me preguntaron si podían volver a salir en el *Eleanor*. "Vengan cuando gusten, caramba", les dije. Me preguntaron si podían llevar alguno de sus aparatos a bordo y les dije que no veía por qué no: sus aparatos serían muy bienvenidos. Si lo veían conveniente, podían hacer del *Eleanor* su base de operaciones.»

Desde entonces, Merriman y Warfel no han dejado de pasar un día al mes a bordo del *Eleanor*, que se ha convertido en una especie de buque de investigación. Ellery guarda un viejo gallardete de Yale, recuerdo de una regata entre Yale y Harvard celebrada en New London, y lo enarbola siempre que los tiene a bordo. Los oceanógrafos guardan en la caseta de gobierno varias obras de referencia. Hay un estante de la despensa que también se ha ido llenando de libros sobre la fauna marina, aunque esos son de Ellery, que está reuniendo su propia biblioteca científica. El primero de su colección fue *Fishes of the Gulf of Maine*, de Henry B. Bigelow y William W. Welsh, una obra de referencia del Departamento de Pesca de Estados Unidos que con los años se ha convertido en un clásico de la ictiología americana. Merriman y Warfel encontraron un ejemplar en una librería de segunda mano de Boston y se lo regalaron en la Navidad de 1944. Ellery tiene ese libro en un pedestal. Lo ha leído repetidas veces, se lo presta a otros patrones del puerto y lo cita sin parar. Warfel cree que a Ellery se le ha mitigado un poco el odio que le inspiraban los latinajos y está casi seguro de que ha llegado a memorizar los nombres científicos de varias especies que aparecen en el libro de Bigelow y Welsh. Ellery lo niega con gran aparato de blasfemias, pero lo cierto es que de vez en cuando se le escapa un latinajo. En los caladeros de Stonington hay dos tiburones que abundan mucho en algunas estaciones: la mielga (*Squalus acanthias*) y la musola pintada (*Mustelus canis*). No hace mucho, mientras conversaba con Warfel, Ellery le

habló de un tiburón que había asomado el morro al virar la red y le hizo un boquete a la malla para darse un atracón.

—¿Era una mielga o una musola? —preguntó Warfel.

—Un *acanthias* —le dijo.

Ellery se ha hecho muy amigo de los oceanógrafos, a los que ahora llama Dan y Herb. Entre visita y visita les manda diarios de a bordo repletos de datos sobre las condiciones de pesca en los caladeros. También ha recogido para ellos numerosos especímenes. Cada vez que un patrón de Stonington se topa con un pez tropical que ha arrastrado hasta allá la Corriente del Golfo o cualquier otro ejemplar extraño, lo guarda para dárselo a Ellery. Él apunta la fecha, el lugar de la captura y cualquier otro dato relevante que le proporcione el patrón en una tira de papel de estraza que introduce en la boca del pescado y lo guarda en un bidón de veinte litros de formaldehído que los oceanógrafos dejaron en el muelle de Bindloss con tal fin. Merriman y Warfel han publicado ya media docena de monografías en el marco de su investigación. En todas mencionan a Ellery para expresarle su gratitud. En un pie de página de «Las huevas, larvas y hábitos de freza del cuervo de mar o *Hemitripterus americanus* en las aguas meridionales de Nueva Inglaterra», por ejemplo, los autores reconocían estar «sumamente agradecidos a Ellery Thompson, patrón del pesquero *Eleanor* del puerto de Stonington, Connecticut, por su inestimable colaboración». El laboratorio ha comprado dos cuadros del *Eleanor*. Merriman y Warfel llegan a veces con algún colega que los acompaña a los caladeros. En tres ocasiones han llevado a bordo al doctor Ernest Freeman Thompson, una autoridad internacional en cangrejos ermitaños, y al doctor Werner Bergmann, profesor de química y aficionado a la taxonomía de los invertebrados marinos. Una vez se acercó desde Harvard el padre de Merriman para acompañarles al Vivero de Moluscos. Se pasó toda la travesía en la caseta de gobierno, contándole a Ellery historias sobre Solimán el Magnífico, cuya biografía acababa de publicar. A Ellery le cayó bien. Cuando el profesor Merriman murió, en septiembre de 1945, mandó una corona de flores. «Tenía una buena cabeza, aquel señor», dice. Después de cada salida, Ellery invita a los oceanógrafos a cenar a su casa de New London. Al principio se limitaba a sacar unas cervezas y una fuente de embutidos, pero a su madre aquello le parecía un atentado contra su idea de la hospitalidad. La señora Thompson es una cocinera de la vieja escuela americana de la abundancia, la clásica señora que te sirve una tarta de fruta o de merengue que ni el mejor pastelero de Nueva York podría igualar y luego se disculpa. Como a ella le gusta cocinar y ver comer a sus invitados, los frugales tentempiés de Ellery se han ido transformando en verdaderos festines. La señora Thompson les sirvió hace poco un pavo de nueve kilos al

horno, relleno con tres docenas de ostras de Robbins Island.

Merriman y Warfel llegan siempre al puerto en una vieja furgoneta que el Laboratorio Oceanográfico comparte con el Departamento de Geología, y la aparcan directamente en el muelle de Bindloss. Traen siempre dos arcones llenos de aparatos —termómetros, redes de seda para enmallar el plancton, tarros de conserva para especímenes pequeños, tablas de medición, recipientes de formaldehído— que dejan sobre la escotilla de popa del *Eleanor*. Mientras el barco remolca la red, ellos toman muestras de agua en el fondo y en la superficie, anotan la temperatura del aire y del agua y otros datos meteorológicos, y recogen muestras de plancton, ese compuesto de fauna y flora microscópica que constituye el alimento de la mayoría de los peces. Cuando las redes se vacían sobre la cubierta, examinan unos cuantos especímenes de cada especie capturada. En los caladeros de Stonington hay bancos más o menos abundantes de veintitrés especies, que se dividen en tres categorías comerciales: pescados regulares, pescados esporádicos y descartes. Los pescados que se envían regularmente al mercado pertenecen a ocho especies: la solla roja, la platija amarilla, el fletán, el mendo, el bacalao, el abadejo, la tautoga y el besugo. Otras cinco especies se consignan de forma esporádica: el rodaballo de arena, la pescadilla, la merluza blanca, la merluza roja y la babosa americana. Y otras diez se consideran descartes: la platija baptista, el charrasco cornilargo, la raya, la raya del Canadá, la raya bruja gigante, el rape americano, el cuervo de mar, el rubio, la mielga y la musola pintada. Los descartes se apartan durante la tría y se devuelven al mar, proceso en el que muere un altísimo porcentaje de ellos. Después de recoger numerosos datos sobre las redadas del *Eleanor* y otros arrastreros durante un periodo de siete meses, Merriman y Warfel han determinado que un cincuenta y tres por ciento de las capturas de la flota de Stonington se devuelve al mar. A los oceanógrafos les parece un desperdicio tremendo. Todos los pescados que capturan estos pesqueros son comestibles, pero el consumidor norteamericano los desprecia. Este rechazo se debe a razones meramente estéticas. Salvo por la platija baptista, un pescado muy presentable con cuatro hermosos círculos concéntricos en el lomo, es cierto que los descartes son más bien grotescos, pero en cuestión de sabor y textura la mayoría son tan buenos como cualquier otro pescado consumido a diario. La raya, en particular, es un pescado exquisito cuando se cocina bien. En Francia la *raie au beurre noir* se considera una de las joyas de su gastronomía y en Inglaterra es también muy apreciada. Otras flotas pesqueras de Nueva Inglaterra mandan pequeñas cantidades de descartes al mercado de Fulton, donde se venden a dos tipos muy distintos de clientes: proveedores de hoteles y restaurantes de lujo y propietarios de pequeñas pescaderías

de los barrios chino, italiano y latino.

Las redes de arrastre también suelen capturar un batiburrillo de invertebrados: langostas, calamares, cangrejos azules, cangrejos de roca, cangrejos ermitaños, almejas blancas, almejones de sangre, peines caleteros, vieiras americanas, mejillones, caracoles luna, caracolas, galletas de mar, estrellas de mar, ofiuras, anémonas, jeringas de mar, topos de mar, erizos de mar y esponjas. Salvo por las langostas, los peines, las vieiras y algún que otro calamar y cangrejo azul, estos invertebrados también suelen tirarse por la borda o barrerse por los imbornales: otro ejemplo de desperdicio irresponsable a la americana. Las huevas maduras del erizo de mar, comidas en crudo, son más finas que el caviar por el que tan alto precio se paga. Los caracolillos y las caracolas que los ostricultores y mariscadores mandan a veces al mercado para sacarse un extra, son la base de un guiso italiano llamado *scungilli*; en Mulberry Street hay restaurantes especializados en este plato, las llamadas «tascas de *scungilli*». Los *scungilli* o caracolillos tienen una textura y un sabor que recuerdan a las setas. Y como las setas, desprenden un olor almizclado a tierra mojada. Es muy probable que la gente que frecuenta restaurantes italianos haya comido caracolillos y caracoles luna sin darse cuenta: ambos ingredientes son muy comunes en cierta salsa con la que se acompañan los espaguetis y otros tipos de pasta. Los chinos de Chinatown también los usan en varias recetas.

Cada vez que salen en el *Eleanor*, los oceanógrafos escogen una redada, que habitualmente es la segunda de la jornada, y la compran entera, descartes incluidos, al mismo precio que se pagaría en el mercado de Fulton. Los pescados de esa redada no se trían: se almacenan juntos en barriles y se reservan en hielo en un rincón de la bodega. Suelen ser entre dos y seis barriles, que al final de la jornada los oceanógrafos cargan en su furgoneta y se llevan al laboratorio. Al día siguiente, Merriman y Warfel se reúnen con sus colegas en torno a las mesas de disección de un rincón del sótano que llaman «la sala del asco» para pesar cada ejemplar, anotar sus medidas y determinar su sexo. Luego guardan muestras de cada espécimen en un almacén frigorífico, del que las van sacando una a una para diseccionarlas, examinarlas y averiguar su edad, su madurez sexual, el contenido de su estómago y sus parásitos. Es una labor que suele llevarles varios días. Al juntar los datos del laboratorio con los recogidos sobre el terreno, los oceanógrafos obtienen una información valiosísima sobre los hábitos de freza y alimentación de diversas especies, su ritmo de crecimiento, su edad, su tasa de mortalidad natural y debida a la pesca y sus enfermedades, así como sobre la competencia entre especies por el alimento, las relaciones entre los individuos de una misma especie y la que existe entre los de especies distintas. Sobre

estos datos basarán su análisis de las fluctuaciones poblacionales en los caladeros del sur de Nueva Inglaterra, objetivo primordial del estudio. Los oceanógrafos esperan estimar el máximo de toneladas de cada especie que pueden capturarse anualmente con artes de arrastre sin que su población se reduzca de forma drástica.

Los pescadores y pescaderos de la costa meridional de Nueva Inglaterra han puesto nombres más bien obscenos a muchos pescados. Algunos sorprenden por lo acertados, burlones e imaginativos. Merriman y Warfel llevan siempre un fichero en el que van recopilando estos nombres. También reúnen historias de Block Island o «isleñas», como las llaman los pescadores. Block Island se encuentra a nueve millas de la costa de Rhode Island, estado al que pertenece. Es una pequeña isla en forma de concha de ostra, prácticamente desarbolada. Las mareas de Block Island son traicioneras; en sus bajíos y arrecifes han naufragado a lo largo de los años cientos de navíos. Sus habitantes tratan con frialdad a los forasteros y con abierta hostilidad a los pescadores de tierra firme que faenan en los caladeros que rodean la isla, como el Agujero del Infierno o el Vivero de Moluscos. Para tomarse el desquite, los pescadores hacen circular historias sobre la isla, en las que caricaturizan su proverbial tacañería y se burlan de que los naufragios sean su principal medio de subsistencia.

Una tarde de mediados de invierno, a su regreso de una jornada de pesca en el Vivero de Moluscos, el *Eleanor*, con los oceanógrafos a bordo, bordeó la ensenada de Cow Cove, en la costa norte de Block Island. Era una tarde soleada, serena, tan clara que se veía perfectamente el faro de Montauk Point, a veinte millas de distancia. Frank estaba al timón. Ellery, Merriman y Warfel se habían sentado a comer langosta en la escotilla de popa. Charlie descansaba boca arriba sobre el bote salvavidas, mirando una fotografía de *Sunshine and Health*, la revista oficial de la Asociación Americana de Baños de Sol, una conocida agrupación nudista. Junto con *Popular Mechanics*, es su revista favorita. De pronto Ellery chascó los dedos.

—Casi se me olvida —dijo—. El otro día oí una buena isleña. Me la contó Johnny Bindloss. A él se la contó hace años su abuelo, el viejo William Park Bindloss, un albañil especializado en la construcción de faros. Al parecer, fue su abuelo quien construyó el faro del sureste de Block Island. Vivió allí un año o dos y se relacionó un poco con los isleños. En aquellos tiempos, según se dice, los isleños se ganaban la vida con lo que rescataban de los naufragios. En invierno naufragaban en sus arrecifes muchos barcos, cargueros de cabotaje en su mayor parte, y las olas arrastraban sus mercancías hasta la isla. Los isleños solo tenían que pasearse por la playa y pescar lo que les traía el oleaje.

Usaban unas pértigas equipadas con clavos torcidos en la punta que llamaban «ganchos de rapiña». Cada vez que naufragaba un barco, la gente cogía sus ganchos y se iba para allá: niños pequeños, abuelas centenarias, cualquiera que pudiera tenerse en pie. La competencia era tan feroz que al final tuvieron que acordar una longitud estándar para las pértigas. El resultado fue un gancho de rapiña homologado, igual de largo para todo el mundo. Por aquel entonces llegó un reverendo de tierra firme, que se instaló en la isla para ganarse el pan predicando la Buena Nueva. Los isleños escuchaban sus prédicas, pero no le soltaban ni un centavo. Hacia el mes de febrero, el clérigo se había convertido en un esqueleto harapiento. Estaba el pobre en el pellejo, y los isleños no querían que se les muriera allí de hambre. Entre otras cosas, porque no tenían ningunas ganas de enterrarlo. Así que convocaron una reunión para deliberar sobre el asunto. Un isleño propuso hacer una colecta para el reverendo, pero el hombre tenía fama de simplón y su moción era una idiotez tan palmaria que ni siquiera se sometió a votación. Alguien propuso que cada familia le diera al reverendo una arroba de patatas y un nabo o dos. Se planteó también la posibilidad de darle un poco de morralla cuando la pesca fuera muy abundante. Los isleños no acababan de ponerse de acuerdo. Lo discutieron hasta bien entrada la noche y al final acordaron darle al reverendo un gancho de rapiña tres centímetros más largo que el homologado. Si no podía ganarse la vida con aquella pértiga, ya podía morirse de hambre.

—Ponte un momento al timón, Ellery, si no te importa —dijo Frank—. Voy a contaros otra isleña.

Ellery sustituyó a Frank, que fue a sentarse en la escotilla.

—En Stonington había un pescador llamado Tucker Seabury que en otoño se pasaba un mes o dos pescando el bacalao cerca de Block Island —comenzó—. Llevaba muchos años pescando allí. Tuck era un viejo solterón, un tipo algo peculiar. Poco a poco fue conociendo a los isleños y los isleños fueron conociéndolo a él. De hecho, se hizo bastante amigo de unos cuantos. Tuck era lo que aquí se llamaba un tancero, porque salía en lancha y pescaba el bacalao por la borda, con una tanza o sedal. Ya no se pesca mucho así. Solía pescar junto al Abrollo, un arrecife perpendicular a la costa que llega bastante lejos y está balizado al final, con una boya. Un día Tuck estaba pescando en el Abrollo a bordo de su lancha. Los bacalaos iban locos y él andaba más atareado que el fontanero del *Titanic*, como él decía. Cuando se tomó un respiro y levantó la cabeza, vio que una goleta iba derecha al arrecife. Era una gran goleta de cabotaje y se proponía pasar entre la boya y la costa, para ahorrarse el rodeo. La catástrofe era inminente. Así que se puso de pie y comenzó a agitar los brazos y dar alaridos: «¡Arrecife, arrecife, arrecife! ¡Habéis puesto rumbo al arrecife,

desgraciados!» La goleta viró en el último momento y pasó rozando la boya, salvándose de milagro. Unos metros más allá y habría acabado hecha pedazos. Tuck se volvió hacia la costa y vio a una multitud de isleños ahí plantados, hombres y mujeres. Orgulloso como estaba de su hazaña, suponía que los isleños le iban a felicitar. Al anochecer remó hasta la playa. La multitud seguía ahí plantada, esperándolo. Tuck los saludó con la cabeza y les dijo algo, pero los isleños no respondieron. Se quedaron allí de pie, en silencio, sin sacarle los ojos de encima. Reconoció entre ellos a un viejo que era su mejor amigo en la isla. Al final, el viejo le lanzó una mirada helada y le dijo: «¿Por qué no te ocupas de tus asuntos?»

Charlie dejó a un lado su *Sunshine and Health* y se sentó en el bote salvavidas.

—Eso debió de suceder en los tiempos de Christine, la vieja cacique del sur de la isla —dijo—. La vieja Chrissy era una granuja que capitaneaba una banda de rapiñadores de naufragios. Atraían a los barcos con faros falsos y mataban a los tripulantes y pasajeros que sobrevivían, para que luego no fueran por ahí contando historias. La vieja Chrissy tenía un buen garrote y se encargaba personalmente de la matanza. Se arremangaba las faldas y se paseaba por el rompeolas, atizando garrotazos a los náufragos que llegaban nadando o arrastrados por la corriente. A los naufragios los llamaba «nafragios», que es como se pronuncia en la isla. Una noche la banda engañó a un barco para que pusiera rumbo a los arrecifes y al cabo de un rato comenzaron a llegar los náufragos. La vieja Chrissy andaba por el rompeolas atizándoles en la cabeza a los pobres desgraciados y en eso que reconoció a uno de ellos: era su hijo, que se había marchado de la isla para hacerse marino en un puerto de tierra firme. El chico alzó la cabeza y le dijo: «Hola, mamá.» La vieja Chrissy no vaciló ni un segundo. Levantó el garrote y le atizó en toda la cocorota. «Un hijo es un hijo», dijo, «pero un nafragio es un nafragio.»

(1947)

LOS RIBEREÑOS

El Hudson es un río que siempre me ha atraído, y a lo largo de mi vida he pasado mucho tiempo curioseando por sus riberas urbanas. Nunca me canso de mirarlo, tiene algo que me resulta hipnótico. Me gusta mirarlo en pleno verano, cuando sus aguas fluyen tibias, sucias y adormiladas, y me gusta mirarlo en enero, cuando arrastra placas de hielo. Me gusta mirarlo cuando anda revuelto porque sopla el nordeste o hay marea viva, durante el interlunio o el plenilunio, y me gusta mirarlo cuando está manso. Lo encuentro fascinante entre semana, cuando rebosa de embarcaciones marítimas, portuarias y fluviales, aunque es el propio río lo que me atrae y no la navegación; pero creo que lo disfruto más que nunca los domingos, con sus momentos de calma que pueden prolongarse una hora y media, durante los cuales no se mueve absolutamente nada por las aguas que corren entre el Battery y el puente George Washington, ni siquiera un ferry o un remolcador, y el Hudson se torna tan silencioso, oscuro, secreto, remoto e irreal como un río soñado. La mañana de un domingo de abril de 1950, durante una de estas treguas, vi asomar un esturión. Me encontraba en la ribera de Nueva Jersey, sentado al sol en un muelle carbonero de la Erie Railroad. Sabía que en la primavera unos pocos esturiones remontan el río para desovar, como hacían antaño en cardúmenes de cientos de millares, y había oído hablar de ellos a varios patrones de remolcador, pero era la primera vez que veía uno con mis propios ojos. Mediría unos dos metros, era un esturión adulto de grandes dimensiones. Saltó un par de veces, limpiamente, y alcancé a distinguir con nitidez el morro pinchudo, los ojitos brillantes, la panza blanca y el lomo y los costados brillantes, huesudos, de un verde amarillento reptiliano. Era un bicho espeluznante.

Prefiero mirar el Hudson desde la ribera de Nueva Jersey. En la de Nueva York es difícil llegar hasta la orilla, con tanto cobertizo. Los mejores miradores se encuentran en los patios ferroviarios ribereños de Jersey City, Hoboken y Weehawken. Antes hacía caso omiso de los carteles que anunciaban PELIGRO, PROPIEDAD PRIVADA o PROHIBIDO EL PASO y deambulaba por aquellos patios a placer. Llegaba hasta el final de algún muelle ferroviario, me sentaba al borde y me pasaba horas mirando el río sin que nadie viniera a molestarme.

Pero de un tiempo a esta parte la policía ferroviaria y los vigilantes de los muelles se han puesto muy quisquillosos. A juzgar por las preguntas que le hacen a uno, cualquier extraño paseándose junto al río es sospechoso de ser un espía soviético. Sus interrogatorios me incomodan. Hace unos años decidí trasladar mi punto de observación río arriba, hasta Edgewater. Y fue una decisión feliz, porque me descubrió un mundo que me era por completo desconocido: el mundo de los ribereños.

Edgewater queda justo enfrente del Upper West Side de Manhattan. Comienza a la altura de la calle Noventa y cuatro y llega hasta la orilla opuesta de la calle Ciento sesenta y cuatro. Es un pueblo muy estrecho, de cinco kilómetros de largo por ochocientos metros de ancho, levantado sobre una franja de tierra pedregosa entre el río y los acantilados de las Palisades, que se alzan imponentes a su lado ensombreciendo las calles. Una de ellas, River Road, cruza el pueblo de cabo a rabo paralela al río; es a un tiempo su travesía y su calle mayor. Las calles que la cruzan son cuestas más o menos pronunciadas y no muy largas, que parten de la ribera y llegan hasta el pie de los acantilados. La mayor parte de esas calles transversales no abarcan más que dos o tres manzanas y no reciben el nombre de calles, sino los de callejas, subidas, bajadas o caminos. En lo alto de estas callejas hay buenas vistas panorámicas del río y los rascacielos de la otra orilla. Son unas vistas que cambian por momentos y suelen ser magníficas. A veces —al salir o ponerse el sol, en los días de tormenta, en las noches estrelladas de verano, en las tardes caliginosas del veranillo de San Miguel y en las más claras, azules y estereoscópicas del invierno— son espectaculares.

El norte de Edgewater es mayormente residencial. Es la parte más antigua del pueblo y la más estrecha, pero aún no está edificada del todo. Queda algún rastrojo, alguna arboleda, unos cuantos barrancos frondosos que descienden hasta el río y varios solares cubiertos de malas hierbas y enredaderas, surcados a veces por los vestigios de las bardas de piedra que antaño dividían campos y pastos. Entre los árboles plantados en las aceras, que son bastante viejos, abundan los liquidámbares, sicomoros y tuliperos. Aquí y allá se ve un bloque residencial o una gran mansión venida a menos y reconvertida en apartamentos, pero casi todas las viviendas del pueblo son unifamiliares. Las casas suelen ser de dos pisos y disponen de grandes jardines. Los vecinos del pueblo no dejan de superarse mutuamente en la ornamentación de sus jardines y para ello son muy capaces de usar cualquier cachivache que caiga en sus manos. Ornamentos más o menos convencionales, como los relojes de sol, las pilas para pájaros o las ruedas de carro pintadas de blanco, coexisten en estos jardines con toda clase de objetos encontrados en la ribera o rescatados de la

demolición de edificios ruinosos. En un jardín de River Road reposa hoy, transformada en cobertizo, la caseta de una vieja gabarra cisterna de la Socony. Repartidos por el mismo recinto pueden verse dos norayes, un águila de piedra resquebrajada que debía de adornar la fachada de algún banco o edificio público y cinco estrellas de hierro forjado, de las que se incrustaban en los muros para anclar las varillas de refuerzo. En mitad de un arriate de flores de otro jardín se exhibe la trampilla de una carbonera, y en el jardín de al lado hay un ornamento de gusto un tanto dudoso: la cubierta de una boca de alcantarilla. En otros jardines pueden admirarse viejas anclas y ruedas dentadas y boyas y bolardos y hélices. Antiguamente el pueblo contaba con una línea de ferry que lo unía con Manhattan, a la altura de la calle Ciento veinticinco. Durante muchos años, los transbordadores de aquella línea estuvieron tripulados por capitanes, timoneles y marineros de Edgewater. El ferry era el orgullo del pueblo, pero en 1950 suspendió su servicio. Tras la construcción del puente George Washington y el túnel Lincoln, ya no pintaba nada. Las reliquias de los viejos transbordadores son ornamentos habituales en los jardines del pueblo. El del exalcalde Henry Wissel, que vive en la bajada de Hilliard, cuenta con un poste de la rampa cochera del *Shadyside*, cuyas campanas de niebla cuelgan ahora junto a su puerta. George Lasher, antiguo jefe de bomberos del pueblo, escogió una argolla del viejo embarcadero para adornar el de su casa, en la subida de Undercliff. Es una argolla de amarre enorme, más bien parece un timón. Lasher la pintó de blanco y la usó para emparrar una rosa trepadora.

El núcleo comercial de Edgewater está en el centro del pueblo, en torno al cruce de River Road y el camino de Dempsey, donde estaba la caseta del ferry. A ambos extremos del pueblo, junto a la travesía, hay también varios comercios y unos cuantos bares de esos que en Nueva Jersey se conocen como tabernas.

Al sur del pueblo hay un barrio mitad fabril mitad residencial llamado Shadyside, que fue el que dio nombre al viejo transbordador. La mayoría de las fábricas del barrio se construyeron junto al río y disponen de embarcaderos y apartaderos ferroviarios. Entre ellas se cuenta una planta de la Aluminum Company of America, un tostadero de café, una fábrica de materiales para techos, una planta dedicada a la producción de ácido sulfúrico y una factoría de Spry, la marca de margarina pastelera, sobre cuyo tejado parpadea un enorme letrero de neón orientado hacia al río. En las noches lluviosas o neblinosas, su sempiterno y repetitivo mensaje —SPRY PARA EL HORNO, SPRY PARA EL HORNO, SPRY PARA EL HORNO— parece una advertencia críptica que Nueva Jersey intentara hacer llegar a Nueva York desesperadamente.

En Shadyside habrá seis o siete grandes fábricas y otras seis o siete más pequeñas. La de la Aluminum Company es la mayor con diferencia y tiene además una particularidad que la distingue del resto. Se compone de varios edificios dispuestos en forma de U, que se abre al río y alberga en su interior un pequeño cementerio, el cementerio de Edgewater. Casi todas las viejas familias del pueblo tienen allí su parcela, y a unas cuantas les queda aún algo de espacio para seguir enterrando a sus muertos. Las tierras sobre las que se erigió el pueblo y las tierras ribereñas adyacentes fueron colonizadas en el siglo XVII por campesinos holandeses y hugonotes, cuyos apellidos aún pueden descifrarse en las lápidas más viejas del cementerio: Bourdette, Vreeland, Bogert, Van Zandt, Wandell, Dyckman, Westervelt y Demarest. Según se cuenta, los Bourdette se establecieron en esta parte de la ribera del Hudson durante la década de 1630 —más concretamente, en 1638— y fueron los primeros en llegar. Hoy el apellido se escribe Burdette o Burdett. Algunas familias vinieron de Manhattan y otras llegaron del sur, de los alrededores de Hoboken. Vivían de los cereales que cultivaban en los márgenes del río y de los huertos que tenían al pie de las Palisades. Pescaban en la primavera, durante las migraciones del sábalo y el esturión, y vendían buena parte de sus capturas a los mercados de la ciudad. El pueblo estaba situado en un tramo de difícil acceso terrestre, y se mantuvo mucho tiempo aislado y rural. A principios del siglo XIX comenzaron a explotarse las canteras de arenisca feldespática y llegaron al pueblo forasteros, ingleses en su mayoría, que se establecieron en la zona y fueron mezclándose con los campesinos y pescadores que ya había. A los ingleses les siguieron los alemanes y, más tarde, los irlandeses, recién llegados de su madre patria. En Edgewater se tallaban sillares, adoquines y bordillos que se transportaban a Nueva York en gabarras. Muchas calles del centro de Manhattan conservan su adoquinado de Edgewater, sepultado bajo varias capas de asfalto. Los forasteros iban llegando, atraídos por el trabajo en las canteras y las gabarras. Algunos abrieron herrerías donde vendían y reparaban los equipos de las canteras y los herrajes de las gabarras; otros fundaron astilleros y comercios varios. Los nombres de las familias vinculadas a estos negocios figuran en las lápidas de la parte más nueva del cementerio: Allison, Annett, Carlock, Cox, Egg, Forsyth, Gaul, Goetchius, Hawes, Hewitt, Jenkins, Stevens, Truax y Winterburn, entre otros. Algunas de estas familias se extinguieron, otras se mudaron y unas cuantas siguen viviendo en el pueblo. En cuanto a sus negocios, casi todos desaparecieron durante las dos primeras décadas del siglo XX para hacer sitio a las fábricas de Shadyside.

Las tierras que circundan el cementerio de Edgewater eran propiedad de la familia Vreeland; la Aluminum Company se las

compró a los descendientes de un Winterburn que se había casado con una Vreeland. Según se estipulaba en el contrato, la empresa se comprometía a garantizar el acceso al cementerio a perpetuidad. Cada vez que hay un entierro, los cortejos fúnebres acceden al recinto por la verja de la fábrica, atraviesan la dársena de carga y descarga y suben hasta el cementerio por una rampa de cemento. Es un cementerio antiguo, muy frondoso, donde se respira paz, aunque en todos sus rincones pueda percibirse el trepidar incesante de la maquinaria que lo rodea. Tiene un cuidador a tiempo parcial, que se dedica sobre todo a labores de jardinería y es muy amigo de los colores llamativos. En los arriates del cementerio siembra las mismas flores festivas que adornan los hipódromos y los hoteles de playa: achiras, hortensias azules, salvias escarlatas y mantos de candela. En primavera se acercan los ancianos del pueblo, armados de azadas y rastrillos, para limpiar sus parcelas y plantar otras flores pasadas de moda. La malvarrosa es muy popular. Aquí y allá se ven también flores de espárrago, con sus vaporosas inflorescencias blancas y sus hojas de helecho. Una mujer ha plantado girasoles en su parcela. Y en muchas otras crecen unos rosales asilvestrados cuyas tupidas marañas acaban por ocultar tumbas y lápidas, exhibiendo a cambio unas rosas pequeñas, delicadas, sumamente fragantes, y unos escaramujos rojos y carnosos, grandes como manzanas silvestres. Un día, mientras paseaba por el cementerio, me paré a charlar con una vieja mujer arrodillada en la parcela de su familia, que me contó la historia de aquellos rosales mientras plantaba bulbos al pie de una tumba. «Muchos de estos rosales ya estaban aquí cuando yo era joven, y voy camino de los noventa», me dijo. «Mi madre, que aquí descansa, me contaba que había muchos rosales parecidos por estos parajes cuando ella era niña. Los había por toda la ribera, junto a los caminos y en los jardines, los campos y los eriales. Y me decía que su madre, que está enterrada un poco más allá, le decía que su madre le contó que todos aquellos rosales descendían de un solo esqueje que trajo consigo en una maceta una pobre mujer desarraigada, allá por los tiempos de los holandeses. Antes había muchos más en el cementerio, lo habían invadido todo. Cuando venía mi madre a visitar a sus muertos se quedaba mirándolos y soltaba una especie de carcajada. Los encontraba más bien molestos, pero en el fondo les tenía cierta admiración. “No me extraña que crezcan tan lozanos”, decía. “Tienen raíces bien firmes que bajan hasta las sepulturas.”»

En los embarcaderos de las fábricas se dragó el lodo del río y el agua tiene una profundidad de entre seis y nueve metros. El resto de la ribera es muy poco profundo. Al norte del pueblo hay unos bajíos de cierta extensión conocidos como los Bancales de Edgewater, donde se ha acumulado una montaña de légamo y mugre oleaginosa que

durante la bajamar sobresale aquí y allá o permanece sumergido bajo un palmo escaso de agua. Algunos tramos de los bancales se adentran doscientos metros en el río para superar los dos metros de profundidad. Hace muchísimos años que los Bancales de Edgewater se usan como cementerio de barcos. Dispersos por toda su superficie, como si los hubiera sembrado ahí alguna tormenta inmemorial, yacen los vestigios de un sinfín de embarcaciones fluviales. Algunas de ellas fueron reemplazadas por otras más modernas y se embancaron por si llegaba el día —que no llegó— en que pudieran reutilizarse. Otras se averiaron y, como no valía la pena repararlas, se remolcaron hasta los bancales, donde se desguazaron para aprovechar sus planchas metálicas. Algunas se abandonaron porque hacían agua; otras sufrieron incendios o colisiones. Al menos una vez al día, que acostumbra a coincidir con la bajamar, los bancales acogen a inmensas bandadas de gaviotas del puerto que se posan sobre los restos de los barcos para hurgar entre los residuos que han ido acumulando con el flujo y reflujo de las aguas. Los esqueletos navales hierven entonces de aleteos y se transforman durante un rato en unas moles blancas fantasmales, hasta que las gaviotas se van tan repentinamente como habían llegado. En los bancales pueden distinguirse aún los cascos de tres transbordadores: el *Shadyside*, el *George Washington* y el viejo *Fort Lee*. Del *Shadyside* no queda más que un par de cuadernas y una sección de la quilla. Entre el resto de las ruinas embarrancadas hay remolcadores, barcazas basureras, buques grúa, plataformas para el transporte de coches y viejas gabarras para el transporte de arena, gravilla, ladrillos, piedras, carbón y ganado. También están las cinco últimas barcazas de una flota que transportaba hielo a Nueva York desde los viejos almacenes que había en la ribera oeste del Hudson, entre Saugerties y Coxsackie. Se abandonaron en los bancales en 1910 y allí siguen las cinco, completamente anegadas, varadas en el lodo como hipopótamos.

Cerca de la orilla hay también unas cuantas barcazas que siguen en uso. Están fondeadas en batería, aproadas hacia la ribera, y se puede llegar a ellas por unas pasarelas estrechas y zigzagueantes construidas con pilotes y maderos viejos arrastrados por la corriente. Son barcazas que en otro tiempo pertenecieron a las ferroviarias de Pensilvania, Erie, New York Central, Jersey Central y otras líneas que tienen su propia flota de transporte portuario. Casi todas rondan los cuarenta años, aunque hay unas cuantas que superan los sesenta. Sus cascos siguen siendo sólidos y sus techumbres aguantan; se vendieron porque estaban muy viejas para soportar los continuos tirones, golpes y sacudidas de los remolcadores, que siempre llevan prisa. Algunas pasaron a manos de los sabaleros, que al comenzar la temporada se desplazan con ellas río arriba o río abajo y las fondean en la orilla,

enfrente de sus redes. Durante la migración del sábalo, los pescadores comen y duermen a bordo de estas barcazas, que se convierten en sus centros de operaciones. Al final de la temporada las remolcan de vuelta a los Bancales de Edgewater, donde permanecen fondeadas el resto del año y les sirven para almacenar sus aparejos. Otras barcazas fueron adquiridas por clubs náuticos. En Edgewater hay siete clubs náuticos y cuatro están acuartelados en barcazas ferroviarias de segunda mano. Uno de ellos, el Club de Lanchas Motoras Undercliff, posee dos barcazas ferroviarias, pero las usa para almacenar sus lanchas en invierno; su sede la tiene en la *G. M. Still*, un majestuoso ejemplar de la antigua flota de barcazas ostreras. En los viejos tiempos, los mayoristas de ostras de Nueva York transportaban su preciosa carga en unas barcazas hechas a medida que amarraban todo el año en un embarcadero del East River, al norte del mercado de Fulton. Tenían dos o tres cubiertas y podían transportar enormes cantidades de ostras. A la hora de navegar resultaban un poco inestables, pero eran hermosas. Algunas disponían de balcones con los balaustres en forma de bolo en las cubiertas superiores y cabinas con mamparos de caoba. La reputación de un mayorista de ostras dependía en gran medida del esplendor de su barcaza. En los muelles del East River llegó a haber más de doce barcazas ostreras amarradas a la vez. Tenían los cascos pintados de colores, con el nombre bien visible en la proa, en ostentosas letras doradas sobre fondo negro, y en sus cubiertas flameaban los gallardetes. La gente iba al muelle solo para admirarlas. La *G. M. Still* fue la última de su especie. Era propiedad de la sociedad de George M. Still, una empresa ostrícola de Diamond Point, y su último amarre en el East River lo tuvo en el muelle de Pike Street, al pie del puente de Manhattan. Estuvo ahí amarrada más de veinte años. En 1949 el ayuntamiento expropió el muelle y la empresa no pudo encontrar otro, así que se trasladó al otro lado del río y le vendió la vieja barcaza a un tratante de barcos usados que se la revendió al club náutico. La *G. M. Still* se botó en 1880, hace casi ochenta años, y los últimos no le han sentado muy bien. A pesar de todo, aún le quedan muchas de las lágrimas, candelas, conchas y demás florituras que adornaban sus costados, en los que aún no se ha borrado del todo la última mano de pintura negra, amarilla, blanca, naranja y verde que le dio la Still, y el balcón de popa de su cubierta superior tiene un aspecto casi tan regio como el primer día.

Edgewater está a pocos minutos en transporte público del centro de Nueva York, pero conserva ciertos rasgos más propios de un pueblecito aislado y estancado de Nueva Inglaterra o algún estado sureño. Su población ronda los cuatro mil habitantes, que en su mayor parte son nacidos allí y se conocen, al menos de nombre. Una proporción altísima de sus habitantes tiene algún lazo de parentesco,

aunque el de algunos sea tan lejano que no estén muy seguros de cuál pueda ser. Los ancianos muestran mucho interés por la historia del pueblo, que se ha ido transmitiendo oralmente de generación en generación. Algunos son verdaderas autoridades en la materia. En sus tiempos mozos aún vivían en el pueblo muchos descendientes de las primeras familias de colonos holandeses y hugonotes, y se acuerdan de ellos perfectamente; las más de las veces se trataba de un viejo o una vieja solitarios, dos viejos hermanos solterones o dos viejas hermanas solteronas que compartían su vieja mansión de River Road, o una anciana que la compartía con su hijo solterón o su hija solterona. Los ancianos del pueblo tienen una noción bastante amplia de los vínculos que unen a las viejas familias y del parentesco de estas familias con las de los colonos originarios. Son capaces de escarbar en sus recuerdos y sacar toda clase de estadísticas vitales, datos peregrinos, rumores, viejos chistes y dichos varios sobre un montón de gente que lleva décadas criando malvas, y pueden determinar el emplazamiento exacto de edificios derruidos hace medio siglo. A veces, como les sucede a menudo a los ancianos de los pueblos, que no saben dar un solo dato cuando conocen tantos, responden a preguntas sencillas con respuestas sumamente enrevesadas. Poco después de empezar a frecuentar el pueblo conocí a un viejo autóctono llamado Henry R. Gaul y me fui a dar un paseo con él. El señor Gaul está jubilado. Durante muchos años fue el director general de una refinería que la Valvoline Oil tenía en Shadyside. Hoy dirige el Club de Lanchas Motoras Undercliff y, para matar las horas con alguna ocupación, cuida de las barcazas de almacenaje del club y de la que alberga sus oficinas, la *G. M. Still*. Sus amigos lo llaman Henny. Subiendo por River Road, Gaul y yo fuimos a topar con un coche averiado. Estaba pegado al bordillo y lo estaban reparando dos hombres con los monos grasientos. Uno había levantado el capó y revisaba el motor. El otro estaba bajo el chasis, tendido boca arriba. Cuando pasábamos junto al coche, este último asomó la cabeza para decirle algo al otro y vio de reojo al señor Gaul.

—Hola, Henny —dijo.

Gaul dio un respingo. Se paró en seco, dio media vuelta y se inclinó para verle bien la cara.

—Ah, hola Bill —dijo, y se volvió hacia mí—. Es Bill Ingold, el mecánico del pueblo.

El apellido me dejó intrigado. Gaul me había estado hablando de los viejos apellidos del pueblo y le pregunté si Ingold era uno de ellos.

—¿Ingold? —dijo—. Ya lo creo. No será tan viejo como los primeros apellidos holandeses, pero viejo lo es. De todas formas, por las venas de Bill corre sangre holandesa por parte de madre. Auténtica sangre *knickerbocker*, aunque eso él jamás lo sacará a colación. Eso en

Edgewater no se estila. Hay aquí familias con muchísima solera. Con más solera, me atrevería a decir, que las de buena parte de la alta sociedad neoyorquina. Pero eso a usted no se lo dirán jamás. La madre de Bill era una Bishop, y su abuela materna, una Carlock. La sangre holandesa le viene de los Carlock, que eran una familia ilustre del pueblo, pero tuvieron una proporción de hijas tan alta que el apellido acabó por extinguirse. Tenían muchas tierras y un astillero. El astillero se derribó hace muchos años, pero puedo decirle dónde estaba. ¿Se ha fijado alguna vez en un viejo edificio de madera que hay subiendo por River Road, uno que tiene abajo un asador, el Sulyma's? Antiguamente ese edificio albergaba un hotel, el Hotel Buena Vista, aunque la gente lo conocía como el hotel de los Walsch, que eran los dueños. El astillero de los Carlock estaba justo antes de llegar al hotel, a mano derecha, entre River Road y el río. El padre de Bill Ingold también se llamaba Bill. William, vamos, William F. Ingold. Trabajaba en el cuerpo de bomberos de Edgewater. De hecho, era el jefe de bomberos. Un hombre respetadísimo. Le contaré una anécdota para que vea hasta qué punto. En el pueblo vivía entonces Frederick W. Winterburn, un caballero entrado en años y podrido de dinero. Había heredado una fortuna, se había casado con una millonaria y en su trabajo había amasado todavía más dinero. Su mujer era una Vreeland que estaba emparentada con los Dyckman y los Westervelt. Entre otras cosas, Winterburn poseía medio barrio de Shadyside. Y allí vivía, en una mansión con vistas al río que tenía un jardín de rosas en la parte delantera y un huerto en la parte trasera. Las noches de canícula sus rosas se olían desde River Road. Las rosas y los melocotones del huerto, maduros y tiernos, que conservaban el calor del día en la brisa de la noche. Y las uvas de la parra. Por la valla que separaba el jardín del huerto trepaba una parra brava y sus uvas olían a almizcle. En el jardín tenía varias estatuas de mármol. Eran estatuas de mujeres, de mujeres desnudas. Un montón de mujeres desnudas de mármol había en aquel jardín. Diosas, supongo que serían, pero a la luz de la luna parecían de carne y hueso. La mansión ya no existe, la echaron abajo y en su lugar construyeron una fábrica. El caso es que una de las fincas del señor Winterburn rodeaba el cementerio del pueblo, donde estaban enterrados sus padres. Su mujer tenía enterrados allí a antepasados suyos del siglo XVII. A Winterburn le interesaba mucho el cementerio, entre otras cosas porque sabía que allí lo enterrarían también a él. Debió de ser hacia 1909 o 1910 cuando empezó a sentir que se acercaba su hora y no le quedaba mucho tiempo entre los vivos. Aunque, a decir verdad, vivió bastantes años más. En fin, que un día convocó a su casa a cinco hombres. Eran todos vecinos del pueblo que tenían parientes enterrados en el cementerio. Uno de ellos era el padre de Bill, el jefe de bomberos Ingold. «Siéntense,

muchachos», les dijo. «Voy a decirles una cosa. Mi familia tiene en el cementerio más terreno del que necesitará nunca, así que voy a donar una parte a los pobres. Cualquier vecino del pueblo que muera desheredado podrá ser enterrado en esa parcela gratuitamente. Y los suicidas rechazados por otros cementerios también podrán tener allí su sepultura, siempre que sean vecinos del pueblo contrastados. También habrá sitio para los forasteros ahogados que la corriente haya arrastrado a la orilla del pueblo y que no lleven ninguna identificación, como a veces pasa. Lo mismo da que la cosa parezca un accidente o se hayan tirado ellos mismos. Además, voy a crear un fondo fiduciario estatuido de tal manera que el capital no pueda sacarse jamás y los intereses sirvan para pagar el mantenimiento del cementerio en el futuro. Quiero que creen ustedes una comisión, muchachos. Quiero que elijan a un presidente, un secretario y un tesorero y se encarguen de echarle un ojo al cementerio, de visitarlo de vez en cuando, hacer rondas de inspección y contratar a un cuidador que arranque las malas hierbas y rastrille las hojas. Y quiero que, llegado el caso, decidan ustedes quién puede enterrarse en la parcela de los pobres y quién no.» Así que sometieron aquellos cargos a votación y el jefe de bomberos Ingold fue elegido presidente por unanimidad, sin la menor discusión. Que presidiría él la comisión se daba por sentado. Hasta ese punto era un hombre respetado. Cuando murió, eligieron presidente a su hijo Bill, que lleva en el cargo desde entonces. ¿Le he contado que su madre era una Bishop? Sí, sí, como lo oye. Los Bishop eran…

Algunos habitantes del pueblo trabajan en Nueva York o en ciudades de la ribera oeste del Hudson, al sur de Edgewater —que son, de norte a sur, North Bergen, Guttenberg, West New York, Weehawken, Hoboken y Jersey City—, pero la mayoría de su población está empleada en las fábricas de Shadyside. A una veintena larga de hombres se los conoce en el pueblo como los «ribereños», una palabra que en Edgewater tiene un matiz muy particular. Un ribereño no es alguien que simplemente trabaja en el río o pasa mucho tiempo a su vera, sino alguien que se siente emocionalmente ligado al río, que no puede estar sin él. Charles Allison es un magnífico ejemplo de ribereño. Vive en Edgewater y trabaja en North Bergen. Allison es socio fundador del varadero Baldwin & Allison, una empresa dedicada a carenar y reparar barcazas en su dique seco, además de transportar pilotes, construir embarcaderos, llevar a cabo estudios hidrográficos y proporcionar bombas para operaciones de salvamento. Aunque ese es solo uno de los motivos por el que está considerado un ribereño. El principal motivo es que el río lo tiene completamente hechizado. Raro es el día que no pasa a su orilla o sobre sus aguas de sol a sol, y muchas noches también sale a pasear por la ribera. Incluso los

domingos y las vacaciones los pasa junto al río. Las oficinas de su empresa se encuentran en una superestructura erigida sobre la cubierta de una vieja barcaza ferroviaria amarrada en un muelle de North Bergen. Allison ha hecho poner en su despacho tres grandes ventanales para poder mirar río arriba, abajo y de través sin moverse de su escritorio. Cada primavera se toma la baja, contrata a una cuadrilla de pescadores y se pasa un mes y medio o dos pescando el sábalo con un par de redes de enmalle, durmiendo a bordo de una barcaza fondeada a la orilla del río.

Hay hombres que trabajan en el río a tiempo completo, en ferrys, remolcadores o barcazas, y no son ribereños: son solo gente que trabaja en el río. Otros no trabajan en el río más que unos meses al año y se ganan la vida por otros medios, pero se consideran ribereños de pleno derecho. Es el caso de Bill Ingold, el mecánico del pueblo. Ingold tiene su taller en River Road, cara al río. Es una planta baja abierta a la calle y podría pasar por un taller mecánico corriente si no fuera porque en las paredes, junto a las correas de ventilador, las guarniciones para frenos, los tapacubos dentados de cromo y los calendarios con chicas desnudas, cuelgan anclas, remos, madejas de redes y docenas de nasas anguileras oxidadas. En mitad del taller, sobre un cajoncito de arena, Ingold tiene una estufa de un tipo que solo podría identificar alguien familiarizado con la navegación portuaria. Tiene la forma de un barril de petróleo, se ceba con carbón de coque y es muy común en barcazas y gabarras, donde se usa para evitar que se congele la mercancía perecedera. Esta, en concreto, procede de una vieja barcaza de la Erie Railroad que transportaba frutas y verduras. En invierno se congrega alrededor de ella un grupo de viejos vecinos de Edgewater, jubilados en su mayoría, para charlar e intercambiar rumores; en verano, los viejos trasladan sus sillas a la entrada, desde donde pueden ver el río y los rascacielos de la otra orilla. Ingold posee dos barcazas y varios botes sabaleros que amarra muy cerca del garaje, en un embarcadero que hay río arriba. A veces, en invierno, extiende sus redes de enmalle en el suelo del taller para ponerlas a punto junto a otro ribereño, Eustus R. Smith. Entre los dos aparejan unas cuantas redes nuevas y remiendan y ayustan las viejas. A veces les echan una mano sus hijos, Willy Ingold y Charlie Smith. Al llegar la primavera, Ingold deja el taller a cargo de otros dos mecánicos y se hace al río con su hijo Willy y Eustus y Charlie Smith, donde los cuatro pasan los dos meses siguientes dedicados en cuerpo y alma a la pesca del sábalo. Entre finales de otoño y principios de invierno, cuando las anguilas del Hudson están en su punto y se cotizan mejor, Ingold y su hijo las pescan con una andana de sesenta nasas en su caladero preferido, a la altura de Spuyten Duyvil, donde el río Harlem desemboca en el Hudson. Muchas noches, después de

acabar su trabajo en el taller, Ingold se acerca al caladero en un fueraborda para recoger las nasas una a una, sacar las anguilas capturadas y poner carnadas frescas. Otras noches es su hijo Willy quien se encarga de atender la andana. Si la noche está muy oscura, se ponen un casco de minero con linterna incorporada. Ingold lleva treinta y cinco años repartiendo su tiempo entre el taller y el río. Al acabar la temporada del sábalo está siempre tan cansado que se ve obligado a guardar cama unos días, durante los que hace votos de quedarse bien quietecito en su taller, porque no se puede servir a Dios y al diablo, pero cuando llega la temporada de la anguila ya está impaciente por volver al río.

El ribereño con el que más he intimado es Harry Lyons, un veterano de setenta y cuatro años que ha pasado toda su vida junto al río. Harry vive con su mujer, la señora Juel Lyons, en una casa de dos pisos construida con piedra y madera en la falda de las Palisades, al final de la Cuesta de Undercliff, y posee una barcaza y varios botes sabaleros que tiene fondeados muy cerca de su casa, a pocos minutos a pie. Harry mide un metro sesenta y cinco y pesa setenta kilos: es uno de esos hombres chaparros que caminan muy erguidos, pavoneándose un poco, y resultan más imponentes que otros más altos y fornidos. Tiene un rostro antiguo de romano, con la mandíbula recia, la nariz prominente, las cejas pobladas y una expresión cordial, razonable, sagaz y un poco piratesca. Cuando se pasea por la ribera con sus pantalones raídos, su impermeable y sus viejos zapatos rajados, a cabeza descubierta y todo desgreñado, podría pasar por un vagabundo. Pero un día me topé con él en un autobús de River Road que había tomado para asistir a un funeral en Weehawken, y al verlo todo endomingado, bien peinado y con el rostro solemne, me sorprendió la distinción que emanaba de él: parecía un hombre de mundo, ilustre y cultivado.

Harry dedica buena parte de su tiempo a pasear por la ribera o sentarse en su barcaza a ver pasar el río, pero no es ningún holgazán. No le gusta dejar las cosas para más tarde, y cuando tiene alguna tarea pendiente en casa o en la barcaza, va para allá y termina sus quehaceres antes de volver a sentarse a contemplar el río. Con las herramientas se maneja bien, es una de sus muchas habilidades. Es también un pescador consumado, un buen tejedor de redes, un carpintero pasable, un mecánico apañado y un excelente cocinero de pescado. El sábalo se le da especialmente bien. De hecho, es una de las pocas personas que aún son capaces de asar el sábalo del Hudson a la vieja usanza. Los asados de sábalo son unos festines primaverales pantagruélicos que se dan a mediados o finales de la temporada. Se celebran bajo una arboleda de la ribera, cerca de alguna barcaza

sabalera, y suelen correr a cargo de una logia, un sindicato, una empresa, una organización social, política o religiosa. A veces también los da un particular. El exalcalde Wissel, que presidió el ayuntamiento del pueblo durante treinta años, daba cada año un asado de sábalo para los funcionarios públicos de Edgewater y los pueblos vecinos.

Cuando contratan a Harry para cocinar un asado, lo primero que hace es escoger un número suficiente de hembras selectas de entre sus capturas. Luego separa las huevas personalmente y llama a un profesional del mercado de Fulton para que le filetee el pescado. Entonces saca unos clavos de zinc que usa para fijar las pizarras del tejado de casa y clava cada filete de sábalo, bien abierto, a una tabla de roble blanco de setenta centímetros de largo por cuarenta y cinco de ancho y tres centímetros de grosor, con unos soportes laterales ajustables que permiten ponerla derecha o inclinarla hacia atrás. Sobre cada uno de estos filetes clava dos o tres lonchas de panceta. A la hora de asar el pescado dispone las tablas en torno a unas brasas de carbón que llevan horas ardiendo y están al rojo vivo. Las coloca en círculo y con el filete hacia dentro, a unos veinte centímetros de las brasas, y las va alejando paulatinamente para que el pescado se ase lentamente y vaya adquiriendo el aroma de la panceta y el roble. De vez en cuando se da una vuelta alrededor de las brasas para humedecer cada pescado con un algodón que va empapando en un cazo de mantequilla derretida. En algo menos de una hora están listos. Mientras él se ocupa del sábalo, su mujer se ocupa de las huevas, que fríe en mantequilla con unas sartenes enormes. El sábalo y sus huevas se comen en platos de cartón, con una guarnición que suele consistir en remolacha encurtida y patatas nuevas hervidas con su piel. Los comensales se sientan a unas mesas de tablones y caballetes y pueden repetir las veces que quieran. Asado a la vieja usanza por un experto, el sábalo queda crujiente por fuera y jugoso, tierno y sabroso por dentro (no resulta especialmente pesado, puesto que ha perdido buena parte de su aceite al asarse) y da sobrada justificación de su nombre científico, *Alosa sapidissima*, que podría traducirse por «sábalo sabrosísimo». Los asados de sábalo son muy laboriosos y suelen cocinarse para grupos reducidos. De año en año hay alguno más sonado de la Asociación de Jefes de Policía de Nueva Jersey, los dueños de las grandes pescaderías del mercado de Fulton o la Comisión del Parque Interestatal de las Palisades. El más sonado de todos es uno que Harry y su mujer llevan cocinando desde hace veinte años con el fin de recaudar fondos para el mantenimiento de la iglesia a la que está adscrita la señora Lyons. Se celebra a la orilla del Hudson, al norte del puente George Washington, y suele caer en el domingo siguiente al del Día de la Madre. Cada año congrega a cerca de doscientas cincuenta personas.

La señora Lyons es una rubia muy guapa de voz cadenciosa, bastantes años más joven que Harry. Es oriunda de Fort Lee, el pueblo siguiente río arriba. De soltera se apellidaba Kotze. Sus padres eran de ascendencia suizo-alemana y la educaron en el catolicismo. Cuando era joven fue a visitar a una amiga en Brooklyn y asistió por pura curiosidad a una reunión de la congregación de la Iglesia Reformada de Jesucristo de los Santos de los Últimos Días, que es la más vieja y extendida de las diversas ramas cismáticas de la religión mormona. En aquella reunión se leyeron varias profecías y admoniciones del Libro de Mormón, una escritura de corte apocalíptico. Le causaron tan viva impresión que pidió prestado un ejemplar del Libro y lo leyó durante varias semanas, hasta que decidió abjurar del catolicismo y abrazar la fe mormona. La congregación a la que pertenece celebra sus oficios religiosos en una sala del templo masónico de Lyndhurst, en Nueva Jersey. Harry fue criado en una familia episcopaliana, pero no concede demasiada importancia a las confesiones —tanto le da una que otra— y desde que se casó asiste a los oficios de la Iglesia Reformada. Él y su mujer tienen una hija, Audrey, que también es miembro de la Iglesia Reformada y cursó sus estudios en Graceland, un colegio universitario mormón de Lamoni, en el estado de Iowa. Audrey está casada con John Maxcy, que lleva un concesionario de la Buick en Englewood, Nueva Jersey, y tienen dos hijos: Michele, de dieciséis años, y Brian, de once.

Se dice en el pueblo que Harry sabe más del río que cualquier otro ribereño. Buena parte de este saber es heredado: su familia ha vivido junto al río durante generaciones y muchos de sus antepasados de ambos márgenes del río eran ribereños de pies a cabeza. Por sus venas corre sangre holandesa e inglesa, y en el cementerio de Edgewater abundan las lápidas de sus ancestros. Tiene lazos de parentesco con muchas familias de gran solera de Nueva York y Nueva Jersey. Por parte de su madre, que era una Truax, desciende de Philippe du Trieux, uno de los primeros colonos de la ciudad de Nueva York. Du Trieux era un valón amsterdamés que llegó a Nueva Ámsterdam en 1624 y se construyó una casa en lo que hoy es Beaver Street o Pearl Street, un detalle en el que discrepan los historiadores. En las *Actas genealógicas y biográficas de Nueva York* de 1926, 1927 y 1928 se publicó por entregas un estudio académico sobre esta familia, cuyo apellido se escribe Truex o Truax desde hace generaciones. Si sus conclusiones son correctas, Harry pertenece a la décima generación de descendientes directos de Philippe du Trieux.

Harry nació en la parte alta de Edgewater en mayo de 1884. Su casa natal sigue en pie. De hecho, está en la misma calle que su casa actual. Fue al colegio en un edificio de madera emplazado en un risco sobre el río, en River Road. La «escuela vieja», como la llaman los

lugareños de su generación, no tenía más que dos aulas, una para primaria y otra para secundaria, y hace años que se demolió. Una vez escuché a unos cuantos veteranos hablar de la escuela vieja en torno a la estufa del taller de Ingold. Lasher, el antiguo jefe de bomberos del pueblo, dijo que él había ido allí a clase, y mencionó a unos cuantos vecinos que habían sido compañeros suyos, entre ellos Bill Ingold, Charlie Allison y Harry Lyons. Le pregunté qué clase de estudiante había sido Harry Lyons.

—Bueno —dijo—, Harry era un chico brillante, pero le pasaba como al resto de nosotros: no era muy aplicado. Lo único que le gustaba estudiar era el río. A la hora del recreo bajaba por el talud a la carrera y se metía hasta la rodilla en el lodo de los márgenes para ver si había picado alguna anguila en su vieja nasa o algún cangrejo en su retel. Nunca he vuelto a ver a nadie embarrarse de aquella manera. Iba siempre cubierto de barro, de pies a cabeza. Y ni siquiera hacía amago de limpiarse. Al terminar el recreo estaba tan sucio que la profesora no le dejaba entrar en el aula y lo mandaba para casa. Hace mucho que vengo observando a los ribereños y hay un rasgo que todos comparten: les encanta el barro. A Harry de crío lo llamaban Hotch y antes, en Edgewater, cuando alguien o algo estaba completamente cubierto de barro se decía que estaba más perdido que Hotch Lyons. Es una expresión que aún se oye de vez en cuando. El verano pasado estaba un día haciendo cola en el supermercado y vi delante a dos señoras de mi edad. Los tres fuimos juntos a la escuela. Me acuerdo de ellas cuando eran unas crías, cuando eran jovencitas y cuando eran mujeres en la flor de la vida, y supongo que cuando ellas me ven a mí piensan lo mismo que yo cuando las veo a ellas: ¡cómo pasan los años! En fin, que estábamos ahí esperando y una de ellas le dijo a su amiga: «Esta mañana la tormenta me ha tirado las tomateras y al salir al huerto para enderezarlas me he puesto más perdida que Hotch Lyons.» Los tres nos echamos a reír. El dicho nos devolvió al pasado.

El padre de Harry, William Masters Lyons, trabajaba de maquinista en el ferry. Harry nunca tuvo con él la química que tenía con su abuelo materno, Isaac Truax, un ribereño a carta cabal. «Mi padre era muy majo, pero era muy serio», dice. «El abuelo Truax tenía más salero, al menos a mí me lo parecía. Podía imitar a la gente y ponerla a parir. Ya de crío empecé a comer y cenar en su casa y a seguirle a todas partes. Le encantaba salir al río en los días de lluvia o vendaval, siempre que hacía un tiempo de perros, y yo le acompañaba. Cuando salía el sol y el tiempo era ideal para navegar, se sentaba en el porche a leer. No tenía mucha formación, ni muy buen concepto de la escuela, pero había tres libros que le gustaban mucho: dos obras de Shakespeare que había heredado de su padre y una Biblia muy grande,

con unas ilustraciones que le ponían a uno los pelos de punta. A veces me leía cosas y me las explicaba, o al menos lo intentaba.»

El señor Truax pescaba al enmalle y también al buitrón. Un buitrón es una nasa alargada, una especie de túnel de malla que se deja en el fondo o cerca del fondo. Se mantiene abierto gracias a unos aros de madera y tiene en la embocadura dos alas que guían a los peces a su interior. Con el buitrón se pesca un poco de todo. La primavera en que Harry cumplió quince años, su abuelo tejió un buitrón muy largo y lo caló en un canal interior, cerca de Fort Lee. Harry dejó los estudios para ayudarle. «Pensé que ya iba siendo hora de graduarse, así que me gradué por la puerta de atrás», dice. Cuando el pescado iba a buen precio en Nueva York, Truax y Harry vaciaban el buitrón una o dos veces por semana y transportaban las capturas a vela o a remo hasta alguno de los mercados del sur de Manhattan. A veces iban al de Gansevoort o al de Washington, que dan al Hudson, y otras rodeaban el Battery para ir al mercado de Fulton, en el East River. Truax tenía un caballo y una carreta y cuando bajaban mucho los precios del mercado salía al campo y vendía su mercancía de granja en granja. «Conocía a todos los granjeros piscívoros del condado de Bergen», cuenta Harry, «y todos se alegraban horrores cuando lo veían aparecer al fondo del camino. Si no tenían dinero, les cambiaba el pescado por cualquier cosa que tuvieran a mano. Volvíamos siempre a casa con la carreta llena de productos del campo: salchichas, cabeza de jabalí, morcillas, sidra, cuajada, huevos de pato o esos nabos tan pesados y sabrosos, con la pulpa amarilla y un sabor fortísimo, nabos suecos creo que los llaman. Recuerdo que un día aparcamos la carreta a la entrada de una granja y salió a recibirnos el dueño, que acababa de cortar un árbol con una colmena. Le cambiamos un cubo de anguilas vivas por un litro de miel silvestre.»

Cuando Harry tenía diecinueve años, su abuelo dejó de pescar al buitrón y se centró en la pesca del sábalo. Hasta cumplir los veintinueve, Harry le ayudó con las dos redes de enmalle que calaba en primavera; el resto del año, se buscaba algún trabajo en el río o sus alrededores. Trabajó de marinero en varios remolcadores: dos de la Valvoline, el *Magnet* y el *Magic Safety*, y en unos cuantos de la flota ferroviaria de Nueva York, New Haven y Hartford. Truax murió en 1913, a los ochenta y cuatro años. Durante los tres años siguientes, Harry pescó con su propia red de enmalle y su propio buitrón. En 1915 se casó y, por primera vez en su vida, comenzó a preocuparse por su situación económica. En 1916 surgió una vacante en el cuerpo de bomberos del pueblo y el elegido fue Harry. Edgewater tiene tres parques de bomberos. El primero, donde lo estacionaron a él, está en River Road, a pocos metros del lugar donde estaba la escuela vieja. Da al río y tiene un banco de madera a la entrada. «Antes de unirme al

cuerpo de bomberos mi principal ocupación era sentarme a mirar el río». dice Harry. «Cuando me uní al cuerpo siguió siendo mi principal ocupación, solo que allí me pagaban.» Fue bombero durante veintiséis años. Cada primavera, al comenzar la temporada del sábalo, le concedían la baja. En 1942 obtuvo el derecho a recibir una pensión y el primero de abril de aquel año, al inaugurarse la temporada del sábalo, se jubiló y volvió a ser un ribereño a tiempo completo.

En primavera Harry cala sus redes de enmalle o agalladeras para pescar el sábalo. En otoño saca las nasas para pescar la anguila. Algún día suelto sale con el retel a pescar cangrejos. Y de vez en cuando, por pura afición y para llevar pescado a la mesa, pesca a la línea, con una caña de bambú o una de carrete. También es un consumado pescador al lanzado. Es un placer verlo lanzar su amasijo de gusanas más allá de los bancales y sacar una lubina rayada. Pero Harry no es ningún esnob de la lubina y a menudo se une a los grupos de ancianos que se acercan a la orilla en las tardes soleadas para tirar la caña y sacar todo lo que pique. Los pescadores de orilla son gente dogmática e idiosincrásica a más no poder. A Harry le encanta escuchar sus diatribas y ver los aparejos que inventan y las imaginativas carnadas que usan. En Edgewater y sus alrededores, los únicos peces que se pueden pescar desde la orilla son el siluro, la escarcha, el *lafayette*[7] y la anguila, pero a él ya le va bien: le parecen pescados muy respetables. Como la mayoría de los ribereños, Harry le tiene especial aprecio al siluro. Le gusta pescarlo y le gusta comerlo. En primavera y a principios de verano, la baja del Hudson rebosa de siluros, que bajan con los grandes caudales fluviales del deshielo. Algunos ejemplares son gigantescos. En 1953 se capturó uno cerca del puente George Washington que pesaba más de trece kilos, y en los alrededores de Edgewater se pescan cada año unos cuantos de entre seis y nueve kilos. Un sábado por la tarde de la pasada primavera, una señora negra que lanzaba la caña desde la orilla, muy cerca de donde estaba Harry, pescó dos siluros enormes en un santiamén, uno tras otro. Harry y otros pescadores se acercaron a echarles un vistazo y uno que llevaba una romana los pesó: el primero pesaba ocho kilos; el segundo, cinco y medio. Harry le preguntó a la mujer qué cebo había usado. «Tripas de pollo», le dijo. A Harry también le gusta mucho la escarcha. La escarcha o microgado es un pececito costero muy voraz de la familia del bacalao, que se parece a él en todo menos en su tamaño: rara vez supera los dieciocho centímetros, no suele pesar más de un cuarto de kilo, y podría pasar por un bacalao enano. Llega a las aguas que rodean la ciudad a alimentarse y desovar y es casi tan ubicuo como la anguila. Puede encontrarse en cualquier lugar del puerto y en cualquier época del año. A finales de otoño y principio de invierno, durante la freza, es muy abundante, y hay días en que se

pesca por millares en todos los embarcaderos, escolleras y espigones del puerto de Nueva York, desde Rockaway Point hasta el Battery, así como en los bajos del Hudson, el Harlem y el East River y los estrechos de Arthur Kill y Kill van Kull. Por lo general, las escarchas se comen en las mesas de quienes las pescan; muy pocas veces las he visto en una pescadería y jamás en el menú de un restaurante. Harry opina que la escarcha está muy infravalorada. Es lo que él llama un pescado amable al paladar y lo considera uno de los mejores que pueden pescarse en el río, junto al sábalo y la anjova. «La escarcha solo tiene un problema», me dijo una vez, «y es que hay que pescar diecisiete para tener una docena.» Las mañanas soleadas y serenas de otoño, cuando el agua del río está cristalina, Harry se acerca a remo hasta los bancales para pescar camarones de río. Los camarones de río, también conocidos como camarones de puerto o de cieno, son unas gambitas minúsculas que no llegan a los tres centímetros de longitud, incluida la cabeza. A veces se juntan densos bancos de estos camarones en las corrientes que se forman entre las barcazas. Harry los pesca con un salabre que va vaciando en un cubo. Cuando tiene suficientes, sigue remando hasta el final de los bancales, amarra la barca a alguna ruina naval de las que hay varadas por ahí y pesca escarchas con un sedal cuyo anzuelo va encarnando con los camarones. De vez en cuando, se lleva uno a la boca. Se los come crudos y escupe el caparazón. Hacia el mediodía suele ya tener toda la escarcha que necesita. Alguna mañana ha llegado a pescar ciento cincuenta.

Ciertos días de enero, febrero y marzo, Harry se levanta temprano, se mete un par de sándwiches en los bolsillos y se baja a la barcaza. Al llegar enciende la estufa y se pasa todo el día ocupado en los preparativos de la pesca del sábalo. Mientras el viento del Hudson bufa, chifla, ronronea y silba por las rendijas de los mamparos, Harry pinta el ancla, pone a punto un motor fueraborda o teje una red nueva con las mallas más presentables de dos o tres redes viejas. Trabaja sin prisas y tiene siempre una cafetera a mano. A veces se sienta junto a la ventana de la cabina y se queda una hora viendo pasar el tráfico fluvial. Por las tardes suele pasar a verlo algún otro ribereño, que se sirve él mismo una taza de café y se sienta un rato a charlar con él. La barcaza de Harry es una de las más grandes de la flota sabalera. Tiene treinta y dos metros de eslora y diez de manga. Salvo por dos exiguas cubiertas a proa y a popa, está completamente ocupada por una superestructura de postes y tablas de pino canadiense y algún parche de cartón alquitranado, el mismo material que reviste el techo. Es una vieja barcaza ferroviaria de la línea de Delaware, Lackawanna & Western, como anuncian aún en letras descoloridas los carteles que lleva a ambos costados: D L & W # 530. Se botó hace cuarenta y dos

años. Cuando llevaba treinta navegando, un incendio en la carga que transportaba dañó parte de la bodega. La compañía la usó un par de años más antes de vendérsela a Harry, que dividió la cabina de popa con un mamparo que la separa de lo que ahora es la cocina. En medio de la cabina hay una vieja y estatuaria estufa Sam Oak con los pies en forma de garra, rodeada por siete sillas desvencijadas que no hacen juego ni por parejas. Una es una silla giratoria cuyo resorte se rompió. Contra uno de los mamparos hay doce literas dispuestas en tres hileras. Harry suele encender la vieja estufa y trabajar en la cabina. Hay otra estufa en la cocina que funciona con gas y es mucho más fácil de usar, pero está más a gusto junto a su vieja Sam Oak, con su hornillo de carbón o madera. A veces la ceba con maderos arrastrados por la corriente que recoge en la orilla. La cocina y la cabina ocupan menos de un tercio del espacio cubierto de la barcaza. El resto es una especie de almacén sembrado de remos, guindalezas, lámparas de queroseno, tablas para asados, cubas y planchas de hojalata, aparejos, latas de pintura naval, balanzas de varios tamaños y cajas de pescado apiladas. De las vigas cuelgan, como guirnaldas, montones de redes. Muchas están demasiado viejas, rotas y podridas para ser de utilidad.

A finales de febrero hubo un día inusualmente soleado y caluroso, uno de esos días templados que amanecen a veces en invierno, como un pájaro exótico desviado de su rumbo. Después de comer, mientras volvía a la oficina, me entretuve un poco por el camino y sentí el impulso repentino de tomarme la tarde libre y acercarme a Edgewater para dar un paseo a la orilla del Hudson y respirar un poco de aire puro, para variar. Tras una breve escaramuza con mi conciencia, me metí en el metro en la calle Cuarenta y dos y llegué hasta la calle Ciento sesenta y ocho, donde subí a tomar el autobús número 8 de la terminal del Servicio Público, que cruza el puente George Washington y dobla luego hacia el sur, parando en varias localidades. Edgewater es la segunda de la otra orilla y el trayecto hasta allí es muy agradable. En la linde del término municipal hay un cartel que dice: BIENVENIDOS A EDGEWATER, DONDE LA INDUSTRIA CONVIVE CON EL HOGAR. CÁMARA DE COMERCIO DE EDGEWATER. Me apeé dos paradas más allá y, como hago siempre, comencé a subir por River Road. Consulté el reloj: había tenido suerte con los transbordos, el trayecto desde la calle Cuarenta y dos no había durado más que treinta y seis minutos. El sol brillaba con tanta fuerza que el abrigo comenzó a pesarme. A un lado de la calle las mujeres habían salido al jardín y se paseaban morosamente de aquí para allá, inspeccionando los parterres de flores en busca de tallos muertos. Vi a una mujer en cuclillas junto a lo que debía ser un arriate de bulbos, rastrillando la hojarasca con los dedos. Se quedó mirando al suelo un momento y

luego arrojó las hojas hacia atrás por encima del hombro. Al llegar a la parte alta del pueblo, River Road se eleva muy por encima del río, al que se puede bajar por un talud arbolado de fuerte desnivel. Pasada la escuela George Washington, el colegio público que ocupa el lugar de la escuela vieja, hay una curva desde la que se pueden ver los techos de las barcazas fondeadas en los bancales. Me detuve un momento a mirarlas y distinguí la de Harry. Al ver que salía humo del conducto de la estufa, decidí hacerle una visita y tomarme una taza de café. Varios senderos descienden hasta la orilla, llenos de surcos por los que los niños se deslizan cuesta abajo. Mientras bajaba por uno de ellos, Harry salió a la cubierta de popa, me vio y me saludó con la mano. Al cabo de unos minutos llegué a la orilla, recorrí la pasarela destartalada que conduce a su barcaza, subí por la escala de popa y lo saludé con un apretón de manos.

—Pasa, sírvete una taza de café y tráetela aquí fuera, ¿quieres? —me dijo—. Vamos a sentarnos un rato al sol.

Al regresar a cubierta, Harry señaló hacia la orilla con un vaivén de cabeza.

—Mira quién viene por ahí —dijo.

Dos hombres se acercaban por la pasarela. A uno no lo conocía. El otro era un viejo amigo de Harry, Joe Hewitt. Me lo he cruzado varias veces y he llegado a conocerlo bastante bien. Es un tipo rubicundo y corpulento de un metro noventa. Vive en Fort Lee, pero es natural de Edgewater. De hecho, desciende de una de las familias más antiguas del pueblo. Estudió en la escuela vieja al mismo tiempo que Harry y pasó varios años pescando y trabajando en el río, hasta que se fue a cursar ciencias empresariales en la City Hall Academy de Park Raw, en Manhattan. Por mediación de un tío suyo, que era transportista y durante la temporada del sábalo transportaba la pesca de Edgewater y otros pueblos ribereños del Hudson al mercado de Fulton, encontró trabajo en el despacho de John Feeney, una empresa señera del mercado. Llegó a ser director contable de Feeney y luego pasó por otras empresas del gremio. Desde que se jubiló, hace más de diez años, pasa mucho tiempo en Edgewater y es un habitual del taller de Ingold. Hace tiempo compró tres terrenos baratos junto al río Hackensack —uno en el condado de Hudson y dos en el de Bergen— a los que se refiere como «mis cenagales de mosquitos». Dos de estos terrenos se han revalorizado muchísimo en los últimos años y Hewitt ha amasado una fortuna con la venta de varias parcelas a constructoras y centros comerciales. Hewitt es un tipo generoso y es el primero en rascarse el bolsillo para echar una mano a la gente. De cuando en cuando, un ribereño se mete en algún lío y acaba arruinado. Cuando eso sucede, el resto de los ribereños hace una colecta para sacarlo del atolladero, y Hewitt suele ser quien más

aporta. A pesar de su largueza y su amabilidad, es un hombre que lo ve todo negrísimo y no se molesta en disimularlo. «Las cosas te han ido la mar de bien, Joe, ya podrías ponerle un poquito más de alegría al asunto», oí un día que le decía otro jubilado en el taller. «No veo que tenga tantos motivos para estar contento», repuso Hewitt. «Tampoco veo que los tengas tú, por cierto. Ni tú ni nadie.»

—¿Quién es el tipo que viene con Hewitt? —le pregunté a Harry.

—No lo he visto en mi vida —respondió.

Hewitt fue el primero en subir por la escala. Llegó a la cubierta resoplando.

—Se estaba tan bien con este sol que se nos ha ocurrido venir caminando desde Fort Lee —dijo—. ¡Menuda idea! El tráfico está cada vez peor en River Road. ¡Es algo terrorífico! Con todos esos camiones gigantescos que te pasan rozando y lo estrecho que es el arcén, se juega uno la vida. Por mucho que frenen, no pararían a tiempo. Para cuando hubieran pisado el freno estaría uno en urgencias. Entraría uno al quirófano y le amputarían un brazo, un brazo y una pierna, un brazo y una pierna y media cabeza, y el maldito camión aún no se habría detenido. ¡Y el ruido que meten! Es ensordecedor, parece una carga de artillería. ¿Cómo decía aquel poema? ¿Cómo era, cómo era…? Me lo sabía de memoria. «En los campos de Flandes se mecen las amapolas, entre las cruces, hilera sobre hilera…» ¡Y esos Cadillacs, por Dios bendito! Estábamos allí plantados en la acera, esperando la ocasión para cruzar, y han pasado zumbando seis Cadillacs negros, uno tras otro. Y no era ningún funeral, qué va.

—Corren buenos tiempos, Joe —dijo Harry—. Corren buenos tiempos.

—Lo que corren son maleantes —dijo Hewitt.

Su acompañante llegó a lo alto de la escala y puso un pie inseguro sobre la cubierta.

—Caballeros, les presento a mi cuñado Frank Townsend —dijo Hewitt, y se volvió hacia Harry—. Seguro que te he hablado de Frank. Es el hermano pequeño de Blanche, el que trabaja en el negocio de los aspersores. O el que trabajaba, mejor dicho, porque está jubilado. Blanche es mi mujer —aclaró, dirigiéndose a mí, antes de volverse hacia su cuñado—. Siéntate, Frank, que andas corto de aliento.

El señor Townsend se sentó en un cabrestante.

—Frank vive en Siracuse —continuó Hewitt—. Ha pasado unos días en Florida y de regreso ha parado a hacernos una visita. Desde que se jubiló se ha aficionado a la pesca. Le he contado que los pescadores del Hudson se están preparando para la temporada del sábalo, y como nunca había visto una barcaza sabalera, se me ha ocurrido que podía bajar a enseñarle esta y explicarle cómo funciona

la pesca del sábalo.

Harry alzó las cejas.

—La pesca del sábalo no ha cambiado mucho últimamente, Joe —dijo—, pero hace muchos años que no calas una red. Será mejor que se lo explique yo.

—Por supuesto —dijo Hewitt—, con eso contaba.

—Trataré de abreviar —dijo Harry, dando unos pasos hasta la baranda—. Venga a echar un vistazo, señor Townsend. ¿Ve esos postes que hay allá tirados sobre el lodo? Postes de nogal americano ovado, de quince a veinte metros de largo. Esos postes son la base de la pesca del sábalo: todo lo demás depende de esos postes. Al comenzar la temporada los clavamos en el fondo del río en hileras perpendiculares a la orilla. A ellos se fijan las redes. Cuando acaba la temporada se sacan de allí y cada cual los deja junto a su sabalera, sobre el lodo del bancal, hasta que haya que volver a usarlos. Ahí abajo se ponen verdes de limo, pero ya va bien: el limo los protege. Mientras se mantengan húmedos, seguirán siendo firmes, flexibles y sólidos. Si se secaran, perderían su fuerza y elasticidad y comenzarían a pudrirse.

—¿Cuánto cuestan? —le interrumpió Townsend.

—El sábalo es un pescado muy caro, señor Townsend, y sus huevas no digamos —dijo Harry—. Su precio es tan alto porque su pesca es costosa. Uno no puede llamar por teléfono al primer aserradero del listín y hacer un pedido de postes sabaleros. Hay que buscar por todas partes hasta dar con un campesino que tenga unos cuantos nogales americanos bien crecidos en sus bosques y esté dispuesto a venderlos. Y aunque el tipo acceda, es posible que no haya ninguno lo bastante alto, recto, duro y flexible para hacer de él un buen poste. Yo se los compró a un tipo que tiene unos bosques muy frondosos en Pensilvania. Cuando necesito postes nuevos, me voy para allá y me paso todo el día recorriendo sus bosques en busca de nogales. Suelo ir en pleno invierno, un par de meses antes de que empiece la temporada. Y cuando doy con un buen nogal no me basta con echarle un vistazo: tengo que estudiarlo detenidamente por cada lado e imaginar cómo soportará la tensión si algún día llega a ser un poste sabalero, clavado en el fondo del río y amarrado a una red de enmalle cargada de sábalos y la marea viva bate contra la red, combando la malla, y la pesca se acumula sin parar. Examino de cerca un centenar de nogales, escojo los más prometedores y los marco con el hacha. Luego el campesino los corta y me los envía en un remolque. Entonces los pongo a punto con un par de compañeros que me ayudan a descortezarlos, cortarles los nudos y pulirlos con azuelas, desbastadoras y garlopas hasta que no quedan astillas o asperezas donde se pueda enganchar la malla. Lo último que hago es afilarles la punta, para que se claven con facilidad. Al campesino le pago entre

dieciocho y veinte dólares por pieza. Si se le suma el transporte y la mano de obra, supongo que cada poste me sale a treinta y cinco o cuarenta dólares. Y piense que hay cuarenta en cada hilera y que los remolcadores no paran de chocar contra ellos de noche o pasar por encima, arqueándolos hasta que se parten por la mitad, con lo que hay que tener siempre unos cuantos de repuesto. En fin, que la broma acaba saliendo carísima.

Unas niñas acababan de bajar de River Road por uno de los senderos y jugaban ahora al pillapilla junto al río. Tendrían ocho o nueve o puede que diez años y andaban más excitadas que urracas. Sus voces infantiles, frescas, fieras y alborozadas se oían con claridad desde la barcaza.

—Terminaron las clases —dijo Harry.

Unas cuantas niñas se agruparon en la orilla, al otro extremo de la pasarela. Dos de ellas comenzaron a dar vueltas a la comba cantando una canción, mientras una tercera comenzaba a saltar y el resto de sus compañeras esperaba en fila. La canción decía:

Mama, mamá,
me dio la calentura.
Llama al doctor,
que me dé alguna cura.
Doctor, doctor,
dígame: ¿me moriré?
Te morirás, mi niña,
y yo también…

Hewitt las miró con melancolía.

—Cada año son más vocingleras —dijo.

—A mí me gusta oírlas —dijo Harry—. Hará sesenta años que dejé la escuela, pero sé muy bien cómo se sienten. Bueno, señor Townsend, volviendo a la pesca del sábalo… Cuando alguien comienza a pescar el sábalo, lo primero que ha de tener es una buena provisión de postes; y lo segundo es una hilera: un lugar en el río donde clavar los postes todos los años. En otro tiempo uno podía decidir dónde poner la hilera más o menos a su aire, siempre que no quedara demasiado cerca de otras redes ni obstaculizara una vía navegable o impidiera el acceso a un embarcadero, pero los capitanes de los remolcadores y los cargueros no paraban de quejarse. Decían que los sabaleros calaban sus redes como si el río fuera suyo. Los pescadores también se quejaban de las constantes embestidas de los barcos y al final tuvieron que intervenir los ingenieros del ejército. En asuntos de navegación, los ingenieros militares tienen jurisdicción sobre todas las aguas fluviales navegables del país. Hace veinte años, poco antes de la

Segunda Guerra Mundial, salieron al Hudson y realizaron un estudio de los conflictos potenciales entre la navegación y la pesca del sábalo. Al final hubo que suprimir varias hileras, dejar otras donde estaban, desplazar unas cuantas y poner otras nuevas. Cada año vuelven a supervisar las hileras y a veces trasladan o suprimen una o dos. Las mejores son las que se encuentran en la baja del Hudson, que va desde la desembocadura del río, junto al Battery, hasta la línea de demarcación estatal entre Nueva Jersey y Nueva York, veinte millas río arriba. Hasta ese punto, la línea de demarcación perpendicular que va de norte a sur parte el río por la mitad, con lo que todas las hileras de ese tramo están en aguas de Nueva Jersey. En las de Nueva York no puede haber redes, porque en ellas se encuentra la vía navegable principal del Hudson. Actualmente hay en el río cincuenta y cinco redes de enmalle. La primera hilera queda justo enfrente del gran aspirador de grano que hay en el patio ferroviario de la New York Central en Weehawken, a la altura de la calle Sesenta en la otra orilla. Es una hilera relativamente corta, no medirá más de ciento cincuenta metros, y está demasiado cerca del tráfico de transatlánticos para mi gusto. De vez en cuando un buque gigantesco de la Furness o la Swedish American zarpa de uno de los muelles que hay entre la calle Cincuenta y la Sesenta y al recular hacia la vía navegable embiste con su estela la primera hilera de redes, zarandeando la malla de un lado a otro y azotándola contra los postes hasta vaciarla de pescado. Hay días en que la estela de los transatlánticos llega hasta Albany. La hilera cincuenta y cinco, la última, cae justo enfrente de Alpine, que está a la altura de Yonkers, justo debajo de la línea de demarcación estatal que corre de este a oeste. Por encima de esa línea, las aguas del Hudson pertenecen a Nueva York de orilla a orilla y son sabaleros neoyorquinos quienes faenan en ellas. Algunos pescan el sábalo como nosotros, con hileras de postes y redes de enmalle, pero la mayoría prefiere las redes de deriva. Allá arriba las redes de enmalle funcionan peor. En primer lugar, porque las capturas son más abundantes cuando uno enmalla en primera línea. Y también porque cuanto antes se captura un sábalo procedente del mar o, por decirlo más sencillamente, cuanto menor sea el tiempo que pasa en aguas fluviales, mejor sabe y más se paga por él. Los ingenieros tienen potestad para establecer dónde se pueden calar las redes, pero es el Departamento de Conservación de cada estado el que decide quién puede pescar en sus aguas. Las hileras de Nueva Jersey no cambian de manos con mucha frecuencia. Cuanto un pescador se ha hecho con una, puede renovar el permiso año tras año y suele quedársela de por vida. Cuando se muere, pasa a manos del siguiente en la lista de espera. Las hileras no se alquilan: lo que se hace es pagar un permiso anual para cada hilera, que cuesta veinticinco dólares. La mayoría de

las hileras que hay frente a Edgewater y Weehawken son muy antiguas. Una de las de este lado lleva en uso ciento cincuenta años, y seguramente me quedo corto. En esa hilera pesca ahora un sabalero llamado Bill Ingold, pero la hilera sigue siendo la hilera de Truax, en honor a mi abuelo, Isaac Truax, que faenó en ella muchos años. Cuando pescaba allí mi abuelo la llamaban la hilera de Scott, en honor al sabalero que lo precedió. Y le diría cómo se llamaban los dos anteriores, porque lo sabía, pero se me han borrado de la memoria. Yo tengo dos hileras a mi nombre. Son las primeras que hay al norte del puente George Washington. Las dos tienen trescientos sesenta metros, que es la longitud habitual. En los últimos años solo he calado una durante toda la temporada, la de más abajo. Si alguna vez cruza usted el puente en primavera, en dirección oeste, eche un vistazo al río y verá mis postes.

El señor Townsend se estaba cansando de estar de pie y volvió a sentarse en el cabrestante.

—A mediados de marzo —prosiguió Harry—, me junto con tres o cuatro pescadores con los que tengo un arreglo de colaboración para mover esta barcaza río arriba. Ellos me ayudan a mover la mía y yo a ellos a mover las suyas; ellos me ayudan a clavar mis postes y yo a ellos a clavar los suyos. Amarramos la barcaza a la motora de uno de ellos y la remolcamos durante la pleamar hasta un punto de la orilla que cae un kilómetro al norte del puente, desde donde puedo encargarme de mis dos hileras. Luego tendemos una guindaleza desde el cabrestante donde está usted sentado hasta un árbol de la ribera, remolcamos un poco la sabalera aproada hacia la orilla, y la fondeamos con tres anclas: una a babor, otra a estribor y otra a popa. Y allí se queda fondeada durante toda la temporada. Luego bajamos a la orilla y montamos un estante donde remendar las redes y una horca para colgar las balanzas. Las tierras son propiedad del Parque Interestatal de las Palisades y cada pescador paga un alquiler por usufructo en función del número de hileras que tenga. El alquiler de temporada sale a doscientos dólares por hilera. Entonces regresamos a los bancales y rescatamos del lodo esos postes que ha visto, para ir cargándolos en una embarcación muy particular que aquí se llama duplo. Un duplo está formado por dos lanchones de doce metros unidos por los costados, con un corredor de agua más o menos estrecho entre ambos. Recuerda un poco a una balsa, por compararla a algo. Cuando tenemos el duplo bien cargado esperamos a la pleamar, la remolcamos río arriba, igual que hicimos con la sabalera, y comenzamos a clavar los postes. Hasta hace unos años era un trabajo temible. Había que fondear donde uno quería situar el poste y levantarlo en vertical entre los dos cascos del duplo, sin que se moviera mucho. A continuación, se le ataba arriba un travesaño y dos

hombres, cuanto más pesados mejor, se encaramaban al travesaño y se sentaban allí agarrados al poste, doblando las rodillas y dando brincos al unísono, hasta que la punta inferior del poste se clavaba en el fondo. A veces tenían que saltar durante horas para hacerlo bajar. En alguna ocasión se necesitaba más peso y había que subir a otra pareja al travesaño. Los de adentro se agarraban al poste y los de afuera se agarraban a sus compañeros, y los cuatro saltaban allá arriba sin parar, echando los bofes. Era una estampa de lo más extraña, sobre todo para la gente que miraba desde la orilla y no sabía lo que aquella gente se traía entre manos. Los postes sabaleros se colocan a ocho o nueve metros de distancia y para conseguir una hilera de trescientos sesenta metros hacen falta muchos postes, entre cuarenta y uno y cuarenta y nueve incluidos los de ambos extremos. Así que ya puede hacerse usted una idea de lo que había que brincar sobre aquel travesaño. Hoy es una operación mucho más sencilla. Se coloca un cabrestante sobre una plataforma entre los cascos del duplo y se levanta el poste hasta que está bien vertical. Se le enrolla luego una cadena por arriba y se amarra un cable del cabrestante a la cadena, de modo que al accionar el mecanismo la tensión de la cuerda va hundiendo la punta del poste en el fondo.

»A finales de marzo, los postes están listos y las sabaleras esperan fondeadas a lo largo del río. En Edgewater y Weehawken hay unos cuantos cocineros de pesquero o remolcador jubilados o semijubilados que al comenzar la temporada salen de su cueva y se ponen a trabajar en las sabaleras. Cada uno cocina en la misma barcaza, año tras año. En cuanto los cocineros están en sus puestos, los pescadores ya pueden instalarse a bordo. Por esa misma época comienza a llegar a Edgewater gente que no se había dejado ver desde la temporada anterior. Para manejar una red de enmalle se necesitan pescadores de primera y hace tiempo que en el pueblo falta oficio, así que cada primavera llegan pescadores forasteros para faenar en el Hudson. Cada sabalero contrata entre dos y cinco pescadores por cada hilera y les paga cien dólares o más por semana, además de la comida y el alojamiento en la barcaza. La mayoría son suecos o noruegos. Algunos llegan de pequeños puertos del sur de Nueva Jersey, de Atlantic Highlands, Port Monmouth, Keyport, Point Pleasant o Wildwood. Son profesionales que el resto del año pescan con nasas o redes de trasmallo o se enrolan en arrastreros y marisqueros. Unos cuantos faenan en una pequeña flota de arrastreros que tiene los amarres en Mill Basin, un embarcadero de Brooklyn. Otros son viejos pescadores que se dedican ahora a filetear pescado en el mercado de Fulton y vuelven al río durante la temporada del sábalo. Y también los hay que no llegan de ningún sitio en particular porque andan siempre de aquí para allá. Hace dos años no se presentó uno que me gusta mucho

cómo trabaja. Un sabalero de marca mayor, el mejor pescador de enmalle que he visto en mi vida. Al año siguiente sí que vino y le pregunté dónde había estado. “Me enrolé en un petrolero para ir a casa, a ver a mi hermana”, me dijo, y creo que se refería a algún puerto de Noruega, “luego trabajé en un foquero noruego, cazando focas pías en la costa de Labrador. Regresé en otro petrolero y pasé una temporada en una flota de camaroneros de Galveston, en Texas. Estos últimos meses los he pasado en un dragador de almejas de carnada en Sheepshead Bay.” Son gente que sabe manejarse en cualquier tipo de pesca comercial y, cuando no lo conocen, lo aprenden entre el desayuno y la comida y para la cena lo hacen mejor que sus maestros. Llegan a la barcaza con una vieja maleta en una mano y un viejo petate de marino al hombro, donde llevan sus botas y sus chubasqueros, y apenas te cuentan una palabra de su vida. En los viejos tiempos había muchos que empinaban el codo, y lo empinaban a conciencia, pero esos se han quedado por el camino. Bueno, la verdad es que aún quedan unos cuantos.

»En algún momento entre finales de marzo y principios de abril, el sábalo comienza a remontar el río. Entra por la boca del puerto, en Sandy Hook, y se queda un tiempo a descansar en la Bahía Inferior antes de atravesar los Narrows, cruzar la Bahía Superior y llegar a la desembocadura del Hudson de camino a sus zonas de desove, que pueden estar en varios sitios. El tramo de desove más común comienza ochenta millas río arriba, cerca de Kingston, y llega hasta Coxsackie, veinticinco millas más allá. Es un tramo con muchos bancos de arena y muchas calas y pequeñas ensenadas de aguas someras. El sábalo emprende su primer viaje de desove a los cuatro años y regresa cada año hasta que le llega la hora. Para saber cuántas veces ha desovado basta con sacarle una escama y contar las marcas que tiene. Cada año capturamos unos cuantos que han logrado zafarse de nuestras redes cinco o seis veces para desovar río arriba, y eso sin contar con todos los depredadores de los que han tenido que librarse el resto del año. Una hembra pesa entre un kilo y medio y dos kilos, de media; los machos se mueven entre el kilo y el kilo y medio. Las hembras son siempre más gordas. De cuando en cuando se pesca una de tres kilos, tres kilos y medio o cuatro kilos. Una vez pesqué una de más de seis kilos.

—La de veces que habría desovado —dijo Townsend—. Si la hubiera pescado yo, le habría dado una palmadita en el lomo y la habría devuelto al río.

—Se supone que un pescador profesional ha de vender sus capturas, señor Townsend, y no devolverlas al río —dijo Harry—. De todas maneras, aquella hembra murió al desenmallarla. El sábalo no remonta el río hasta que sus aguas alcanzan una temperatura de

cuatro o cinco grados, es entonces cuando hay que estar atento. Cuando el agua se acerca a esa temperatura salimos cada día antes de la pleamar y calamos una red corta que se llama pantenilla y solo cubre unos pocos postes, al fondo de la hilera. Es una red de tanteo. Puede ser que aparezca algún sábalo suelto y durante días no se capturen más que tres o cuatro en cada marea y también puede ser que llegue de golpe una auténtica avalancha, pero en cuanto pescamos uno con la pantenilla, aunque sea uno solo, empezamos a pescar en serio. Antes de que vuelva a subir la marea, cojo una de las redes completas con dos o tres pescadores y la llevo a la hilera en un sabalero. Un sabalero es un bote de cuatro a seis metros de eslora, con la proa alta y puntiaguda y la popa baja, cuadrada y espaciosa. Tiene un orificio en mitad del casco para colocar un motor fueraborda, pero también se puede llevar con remos y es muy maniobrable. Con la red plegada en la popa llegamos a la hilera desde aguas abajo y avanzamos de poste en poste, sacando rizos de red, dejando que se hunda la relinga inferior y amarrando la superior. Es como tender una cerca de malla, solo que bajo el agua. Donde está mi hilera, las aguas tienen una profundidad de seis a nueve metros. La red tiene una sección de seis metros y en la relinga inferior tiene cosidas unas anillas de hierro, para que se quede al fondo. Para anclarla bien se le atan a ambos lados dos piedras, los lastres. A unas calles de aquí, hacia el norte, hay una quebrada que baja desde River Road hasta el río. En medio de la quebrada hay un arroyo y junto al arroyo hay un viejo camino de arrieros abandonado, invadido de sauces, zumaques, sasafrases, madreselvas y hiedras venenosas. Hace años, la principal industria de Edgewater era la labra de adoquines para las calles de Nueva York. Las carretas cargadas de adoquines bajaban hasta el río por aquel camino. Era un camino pedregoso y aún pueden distinguirse los surcos que las llantas de las ruedas fueron trazando en las piedras. A veces los adoquines se caían del carro y descendían dando tumbos hasta el arroyo, y los arrieros eran demasiado vagos para ir a recogerlos. Ahí es donde nos aprovisionamos de lastres. Si se pierde uno en el río, subimos con una palanca y escarbamos entre el fango, las raíces y las latas oxidadas del lecho del arroyo hasta desenterrar otro adoquín. Algunos sabaleros creemos que los adoquines traen suerte. A mí ni se me ocurriría usar otro tipo de lastre.

»Para cuando hemos calado la red de un lado a otro, la pleamar ha llegado a su punto álgido y la corriente abomba la malla entre cada pareja de postes. Entonces volvemos a la barcaza y dejamos que la red haga su trabajo mientras dure el flujo. Si hay suficientes sábalos remontando el río, alguno se enmallará. Chocarán de cabeza contra la red y se agallarán o chocarán de lado y se enredarán, y la marea los mantendrá enmallados, igual que el viento engancha un papel contra

una reja. En esta parte del río el flujo dura de tres horas y media a seis horas, dependiendo del día lunar y la dirección y la fuerza del viento. A simple vista la cosa engaña, porque en el fondo la corriente de la marea es más rápida que en la superficie. Cuando vemos que la corriente afloja, volvemos a la hilera y nos preparamos para recoger la red. A menudo llegamos demasiado pronto y tenemos que quedarnos de brazos cruzados junto al primer poste, haciendo tiempo. A veces tenemos que esperar una hora larga. Si es de día nos quedamos allí sentados, mirando las Palisades, los trenes de mercancías de la New York Central por el lado de Nueva York, que parece que tengan veinte kilómetros de largo, o las puntas de los rascacielos río abajo, a lo lejos. Nunca he sabido qué pensar de todos esos rascacielos. A veces me parecen hermosos y a veces los encuentro artificiales y chabacanos. Si hay que esperar y es de noche, nos quedamos allá mirando el extraño resplandor que flota sobre el centro de Manhattan y que es el halo de las luces de Times Square. En las noches frías y serenas de abril, desde un bote a oscuras en medio del río, ese resplandor parece un anuncio del Juicio Final, el Segundo Advenimiento o el fin del mundo. De vez en cuando metemos un remo en el agua y lo aguantamos para tantear la fuerza de la corriente. Escoger el momento preciso es esencial. Hay que tener la red calada el mayor tiempo posible, pero si uno se duerme y comienza el reflujo antes de recoger la red, la malla se abomba hacia el otro lado y devuelve los pescados al río. Yo me quedo junto al motor y piloto el bote. Suelo llevar a bordo a tres pescadores. A mi señal, dos de ellos se quedan de pie en la popa y uno suelta la red del primer poste. Mientras uno agarra la relinga superior, el otro tira de la inferior, y así van plegando la red y halándola al bote, poco a poco. El tercer pescador se sitúa un metro más atrás y echa una mano donde haga falta. Así avanzamos de poste en poste, soltando la red y halándola adentro. A medida que va entrando los pescadores la zarandean, la balancean y la sacuden de un lado a otro para soltar las capturas. Con tanto meneo la malla puede agujerearse, pero es un riesgo inevitable. Mientras la red se va amontonando a popa, la pesca se acumula en mitad del bote. Al llegar al final de la hilera, si la redada ha sido buena, puede haber más de mil sábalos ahí amontonados, machos y hembras revueltos, bullendo y coleteando, dignos todos ellos del mejor chef del Waldorf Astoria, y el bote casi hace agua de lo cargado que va. Habré visto un millón de sábalos en mi vida y me siguen pareciendo hermosos, con sus cuerpos tan recios y sus lomos verdosos, con sus costados plateados, sus vientres dentados y los dos lóbulos de la cola tan separados. En cuanto recogemos la parte final de la red, damos media vuelta y volvemos a la orilla. Varamos el bote en la ribera y entre los cuatro cogemos la red, que está empapada y pesa como un plomo, y la transportamos

hasta la orilla en el cajón de red, una caja chata con cuatro asas. Extendemos entonces la red en el tendedero y mientras uno de los pescadores se dedica a limpiar toda la basura del río enganchada en la malla, remendar los boquetes y ponerla a punto para el siguiente flujo, yo acompaño a los otros dos a descargar el pescado, triarlo, pesarlo y embalarlo en unas cajas de madera de unos cincuenta kilos. Las hembras son mucho más caras que los machos y se embalan aparte. En cada caja escribo mi nombre con un crayón negro y debajo pongo "A. & S.", que son las iniciales de Ackerly & Sandiford, el mayorista de Fulton al que le consigno mis capturas. Por la ribera ronda siempre algún camionero que sabe cuándo empieza la temporada y hace su agosto en primavera transportando el sábalo al mercado. Antiguamente lo llevaba el tío de Joe, el viejo John Hewitt, que al principio iba en carro y más tarde se compró un camión. Desde hace unos años, el encargado del transporte es George Indahl. Para cuando hemos acabado de embalar la redada ya está bajando uno de sus camiones por el camino de tierra que corre paralelo a la orilla donde yo fondeo esta barcaza. En un momento carga las cajas y sigue por el camino a cargar las del siguiente pescador, repitiendo la operación hasta que tiene el camión hasta los topes. Entonces sale pitando hacia South Street.

—En South Street está el mercado de Fulton —le dijo Hewitt a su cuñado—. Allí tienen sus puestos la mayoría de los pescaderos. En Fulton tienen un viejo dicho: «Cuando el sábalo remonta el Hudson, South Street se tiñe de sangre.»

—Mi puesto en la orilla no es muy accesible, pero puede verse desde el puente —continuó Harry—. Los primeros días de la temporada, cuando volvemos a la orilla con la captura nos recibe allí una muchedumbre de curiosos. Viejos carcamales casi todos. Se quedan allí a mirar cómo triamos la pesca y la embalamos y se diría que la visión de todo aquel sábalo les sienta bien. A algunos los tengo vistos de Edgewater o Fort Lee. A otros no los conozco de nada. Se presentan año tras año y yo nunca dejo de saludarlos y darles la mano, aunque no sé ni cómo se llaman ni de dónde vienen. Ni siquiera sabría decir si vienen de Nueva Jersey o de Nueva York. Hay unos cuantos que llevan tantos años viniendo a verme que les digo que esperen hasta que los demás se hayan ido y les regalo un sábalo, una buena hembra. En general parecen viejos más bien acomodados y no me extrañaría que alguno pudiera comprarme todo el camión al contado, pero se traen un periódico para envolver el pescado y una bolsa para llevárselo y le dan a uno las gracias como si fuera el regalo más valioso que cupiera imaginar. Uno de ellos, que llevaba la tira de años sin faltar ni una primavera, con su bolsa de papel bien plegada en el bolsillo del abrigo, no se presentó la última vez. «Pobre muchacho,

quienquiera que fuese», me dije al ver que no estaba. «No habrá sobrevivido al invierno.» Cada día que pasa, la muchedumbre de curiosos va menguando y al cabo de una semana de pesca no queda más que algún espectador solitario y la cosa se vuelve más rutinaria. No es que se haga aburrido, no, porque calar una red sabalera es como lanzar los dados: uno no se cansa jamás de ver qué es lo que saca. Puede uno sacar dos o tres sábalos de lado a lado y a la siguiente sacar un millar. Puede recoger una red sin apenas una hembra y a la siguiente sacar tres por cada macho. Y el sábalo no es lo único que se captura con una red de enmalle. No es raro encontrar una docena de siluros, o un par de luciopercas o cualquier otro pez de pez de agua dulce que la corriente ha arrastrado río abajo y ha enmallado en la red cuando emprendía la vuelta. También se pescan a veces peces de agua salobre arrastrados por la marea viva: anjovas, tautogas, fletanes, lachas, rapes y muchas otras especies. Y otros peces que al igual que el sábalo remontan el río para desovar, como el esturión, la pinchagua o el sábalo del Canadá. Los esturiones, cuyas huevas son el famoso caviar, pueden llegar a ser gigantescos y más viejos que Matusalén. Siempre andan saltando cuando remontan el río y cada temporada me pasa alguno volando justo al lado del bote. Son unos bichos tan grandes, tan feos y cubiertos de verrugas que dan miedo. Los hay de tres metros o más y alguno llega a pesar noventa kilos. Con las redes de enmalle capturamos bastantes esturiones jóvenes. A veces, hacia el final de la temporada, encontramos un buen boquete al plegar la red y sabemos que ha pasado por ahí uno más grande, un esturión veterano que al remontar el río se ha encontrado con la red y la ha atravesado. Hace muchos años se nos enmalló de lado un esturión de treinta y seis kilos mientras recogíamos la red. La bestia aquella comenzó a cabecear y a revolverse, y tenía más fuerza que un toro, pero los muchachos aguantaron bien firmes hasta que se cansó y pudimos subirlo a bordo.

»Los grandes bancos migratorios del sábalo remontan el río entre mediados de abril y mediados de mayo. A mediados de mayo ya se empiezan a ver muchos en dirección contraria. Son sábalos que ya han desovado y regresan al mar. A esos no los molestamos. Durante la freza comen poco o nada y al volver están tan flacos y debiluchos que a duras penas alcanzan la desembocadura. Cuando los encontramos en las redes los sacudimos por la borda. El sábalo sigue remontando el río para frezar hasta finales de junio, pero hacia el mes de mayo los precios se desploman y ya no merece la pena seguir pescando. La última semana de mayo o la primera de junio sacamos los postes y remolcamos las barcazas al bancal.

»Los alevines del sábalo se quedan en sus zonas de desove todo el verano. A mediados de octubre o principios de noviembre, cuando el

agua comienza a enfriarse, descienden el río en cardúmenes gigantescos, camino del océano. El año pasado aún bajaban por el río bien entrado el mes de noviembre. Una semana antes de Acción de Gracias estaba yo en los bancales, pescando escarcha amarrado a un viejo pecio, y de pronto el agua empezó a hervir, de tantos sábalos como había. Eran unos pececillos plateados y hermosos, de unos diez centímetros de largo, y corrían como locos. Largué un cubo que llevaba por la borda y saqué media docena. Estaban tan llenos de vida que el agua del cubo burbujeaba como la gaseosa. Me quedé un rato mirándolos y los devolví al río. "Al mar, al mar", les dije. "Creced mucho, poneos bien fuertes y no dejaros comer por otro pez más gordo. A lo mejor volvemos a encontrarnos dentro de cuatro años, río abajo, junto al puente George Washington."

Townsend, Hewitt y yo habíamos seguido el relato tan atentos que ninguno había prestado la menor atención a las niñas que saltaban a la comba en la orilla. Al poco de interrumpirse Harry, advertimos todos a una que la canción había cambiado. La niña que saltaba falló, otra niña entró en su lugar y las que hacían girar la cuerda empezaron a cantar desde el principio. Sus voces eran alegres y cantaban su canción entre risas. Decía así:

Entran y salen
del cuerpo los gusanos. Se comen tus tripas
y se comen tus manos.
Se traen a sus amigos
y a sus parientes,
y mientras se te comen ni los ves, ni los sientes…

Harry soltó una carcajada.

—La letra ha cambiado un poco —dijo—. Antes decía: «Se traen a sus amigos y a sus parientes, y cuando han terminado no te quedan ni los dientes.»

—«Entran y salen del cuerpo los gusanos, están hambrientos y no son vegetarianos», así la recordaba yo —dijo Townsend—. Y había otra estrofa que decía: «La más aventurera es una lombriz, que se mete por la boca y sale por la nariz.»

—Vamos adentro, que empieza a refrescar —dijo Hewitt—. Aquí fuera pillaremos una pulmonía.

—Ya sabes lo que dicen de la pulmonía —dijo Harry—: es la mejor amiga del viejo.

—Mucho de eso que dicen ya podrían callárselo —repuso Hewitt.

Se encorvó para entrar y pasó a la cabina, seguido por el resto de nosotros. Del mamparo que separa la cabina del almacén cuelga un

tablón con varios anuncios ciclostilados clavados con chinchetas. Son anuncios de hace diez años sobre la nueva normativa de pesca del sábalo o las modificaciones de las anteriores. Unos son del Cuerpo de Ingenieros del Ejército de Estados Unidos; otros, del Departamento de Conservación y Desarrollo Económico del Estado de Nueva Jersey. Al tablón le han enganchado una caja de cartón plegada en la que alguien ha escrito con pintura de barcos: LOS VIEJOS PESCADORES NUNCA MUEREN, ES QUE HUELEN ASÍ. En el mamparo de la derecha pueden consultarse varias cartas geodésicas y de navegación del río y el puerto. En el de la izquierda hay unas cuantas fotografías tomadas en varios asados de sábalo oficiados por Harry. Una es el retrato de un grupo de pescaderos del mercado de Fulton posando en dos filas durante un asado a la orilla del río. En la segunda fila puede verse a Hewitt. Los pescaderos miran de frente a la cámara. Muchos tienen un vaso de cerveza en la mano y todos sonríen de oreja a oreja. Hewitt se acercó a la foto para estudiarla de cerca. Townsend y yo nos sentamos junto a la estufa y Harry abrió la portezuela y avivó las brasas con una palanca antes de sentarse a nuestro lado.

—Madre mía —dijo Hewitt, después de escudriñar la fotografía un buen rato—. No hará tantos años que se sacó esta foto, pero hay aquí una proporción de difuntos que da escalofríos. Míralo, al pobre Jimmy McBarron. No tenía más que cuarenta y cinco años cuando murió. Con lo bien que le iban las cosas: estaba al frente de Wallace, Keeney, Lynch, una de las empresas más grandes del mercado, y tenía acciones en una camaronera de Florida. Y este de aquí es el señor John Matthews, tesorero de Chesebro Brothers, Robbins & Graham. Era un buen muchacho. Un poco formal y estirado para trabajar en el mercado, eso sí. «¿Cómo está usted, señor Hewitt?», me decía, cuando todo el mundo me llamaba Joe, hasta los mozos de carga. Y este es Matt Graham, socio de la misma empresa. No ha habido en el mundo hombre más amable. Empezó a trabajar en el mercado a los quince años y en su vida no conoció otra cosa que el pescado, que era lo único que le interesaba.

—A él le enviaba las capturas —dijo Harry—. Se las enviaba ya cuando trabajaba en Booth Fisheries, mucho antes de que fichara por Chesebro. Le debí de consignar toneladas de sábalos y siempre me trató bien.

Hewitt siguió estudiando la fotografía.

—Este sigue vivo —dijo—. Este, muerto. Y este, vivo. Y si se ha ido al otro barrio no me he enterado. Y este de aquí es Drew Radel, que fue presidente de la Andrew Radel Oyster Company, una ostrera de Robbins Island. No hará ni un año que se murió. A los sesenta y cinco años, lo leí en el periódico. No sabía que fuera tan mayor. Me lo había encontrado el verano anterior y no le habría echado más de cincuenta.

Un hombre sin tacha, del que no oí decir jamás una mala palabra. Y aquí está el tipo aquel que llevó la contabilidad de un montón de empresas del mercado, como yo. Trabajó en Frank Wilkisson, la Eastern Commission, George M. Still, Middleton, Carman, Lockwood & Winant, Caleb Haley, Lester & Toner, Blue Ribbon y no sé cuántas empresas más: un contable ambulante de la vieja escuela. Durante años me senté enfrente de él en la mesa del Sloppy Louie's tres veces a la semana y ya ni me acuerdo de su nombre. Eddie no sé cuántos. Sigue vivo, creo. Se jubiló y se mudó a Florida. Era su mujer la que tenía dinero, él nunca fue capaz de ahorrar un chavo. Ahora cultiva pomelos, he oído decir. Si yo tuviera que cultivar algo, el pomelo sería lo último que se me ocurriría. Este de aquí está vivo, y este también. Muerto. Muerto. Tres seguidos. Vivo. Vivo. Vivo. Muerto. Vivo. Y aquí hay un tipo que no os voy a decir cómo se llama, porque de todo esto no tendría que contaros nada, pero hará un par de años, cuando leí en las necrológicas del *New York Times* que había muerto, pensé que ojalá lo enterraran en el cementerio de Evergreen.

Se apartó de la fotografía y vino a sentarse junto a la estufa.

—Y os diré por qué —dijo—. Os hablo del tipo más mujeriego de todo el mercado y uno de los más grandes charlatanes sobre el tema que he conocido nunca. Cuando éramos jóvenes y trabajábamos juntos en el mercado, me contaba los líos de faldas que tenía en Brooklyn, donde vivía. Me los contaba a mí y a todo el mundo que quisiera escucharle. En aquellos tiempos, Trommer's era la mejor cervecera de Brooklyn. Estaba en la esquina de Bushwick Avenue y Conway Street y tenía delante una cervecería, que era de la propia fábrica, donde se publicitaba y vendía su marca de cerveza. Tenía muchas mesas al aire libre y un gran restaurante a cubierto con un montón de palmeras interiores en unos tiestos enormes. En verano había una orquesta alemana que tocaba valses. Y justo enfrente de la cervecería estaba la verja del cementerio de Evergreen. Después de los entierros, los duelos solían ir a la cervecería a ahogar sus penas en Trommer's White Label y congratularse de que la dama de la guadaña hubiera llamado a otra puerta y no a la suya. Los domingos, la gente iba allá en tranvía a visitar las tumbas de sus parientes y amigos y luego se tomaba unas cervezas y se comía unos bocadillos en el Trommer's. El tipo del que os hablo llegaba todo endomingado y se iba a pasear por los senderos del cementerio hasta que encontraba a alguna viuda jovencita o no tan jovencita que hubiera ido a ponerles flores a su difunto marido. El tipo se presentaba y la compadecía y ella lloriqueaba o lloraba a moco tendido, y entonces él le proponía ir a la cervecería. Se sentaban allí a beber cerveza y se ponían a charlar y a escuchar a la orquesta y una cosa llevaba a la otra.

Hewitt se incorporó, abrió la portezuela de la estufa y escupió en

las brasas.

—Por lo que decía —dijo—, era el terror de las viudas. Las engatusaba a docenas.

—Y este amigo tuyo, ¿llegó a casarse? —preguntó Townsend, un poco indignado.

—Dos veces —dijo Hewitt—. Un año o dos antes de morir se divorció de su primera mujer y se casó con otra a la que le doblaba los años.

—Espero que algún hombre abordara a su viuda cuando fuera a llevarle flores —dijo Townsend—, que se presentara y la compadeciera y una cosa llevara a la otra.

Hewitt no parecía muy interesado en los derroteros que iba tomando la conversación.

—Me extrañaría mucho que le llevara flores —dijo.

—Bueno —dijo Townsend encogiéndose de hombros—, siendo así…

Hewitt se levantó y se acercó a la foto para volver a escudriñarla.

—Estoy mucho más viejo que en la foto —dijo—, eso salta a la vista.

Siguió mirándola un buen rato y regresó a su silla.

—Cuando era joven —dijo—, pensaba que la muerte no iba conmigo, que no me atañía. Era algo que les pasaba a otros. En fin, que no llegaba a imaginar que pudiera sucederme a mí. Y cuando alcanzaba a pensar que también a mí me llegaría, aparcar aquella idea era lo más sencillo del mundo. Si había de pasar, sería en un futuro tan lejano que no valía la pena darle muchas vueltas y mucho menos preocuparse. Pero los años han pasado volando y ahora está al caer. El día menos pensado, como quien dice, el tren llegará a la estación y se acabará el viaje.

—Qué remedio —dijo Townsend.

—Yo era joven y andaba siempre tan ocupado, de aquí para allá. Parece que fuera ayer —dijo Hewitt—. Porque han volado, de verdad que todos estos años han volado, y ahora que soy viejo lo que yo querría saber es qué sentido tiene. ¿A qué tanto trajín? Ese «día menos pensado» ya sé lo que pasará, me lo puedo imaginar hasta el último detalle. Habrá una corona de veinticinco dólares o un centro floral o como sea que llaman ahora a esos chirimbolos, y tres más o puede que cuatro de quince dólares, y unas cuantas de cinco a diez dólares. Sé lo que dirá el sacerdote, poco más o menos, y sé que cuando acabe me llevarán al cementerio de Edgewater y me enterrarán junto a mis padres, mis hermanos, dos de mis abuelos y uno de mis bisabuelos, y allí me quedaré para el resto de la eternidad mientras la Aluminum Company sigue con su put put put.

Harry soltó una carcajada.

—Tu Aluminum Company suena igual que una lancha motora —dijo.

—Yo a los funerales ya no voy —dijo Townsend—. La muerte es contagiosa.

—A mi padre le gustaba la palabra «mitigar» —dijo Harry—. Le gustaba cómo sonaba y la usaba siempre que podía. Cuando era ya muy viejo, hablaba mucho de la muerte. «Con buenas razones no te vas a librar y tampoco con dinero, ni siquiera puedes matarla a tiros», decía. «Lo único que mitiga un poquitín el asunto es el hecho de que nadie más se vaya a librar. Nadie, ni uno solo.»

—Eso ya lo sé —dijo Hewitt—. Pero ¿qué sentido tiene?

—Tú cuidaste de tu mujer, ¿no? —dijo Harry—. Y fundaste una familia, ¿no? Ahí tienes tu sentido.

—Pues no lo veo por ninguna parte —dijo Hewitt—. A mi familia le pasara exactamente lo mismo que a mí.

—Cada generación debe engendrar la siguiente —dijo Harry—. Eso es todo lo que sé.

—Te engendran, sí. Te traen a este mundo y te permiten comer y respirar y andar de aquí para allá durante unos míseros años, y cuando por fin lo tienes todo listo para sentarte a disfrutar un poco, te meten en una caja, meten la caja en un agujero y lo llenan de tierra. No veo que eso tenga el menor sentido. De verdad que trato de aparcar estos pensamientos, pero hace ya algún tiempo que todo lo que veo me recuerda a la muerte, al paso del tiempo, a su fugacidad. El otro día pasé en coche por Shadyside y vi que las fábricas tienen las fachadas negras de hollín y están cayéndose a pedazos, y al momento me dio por pensar que soy más viejo que muchas de ellas. Me acuerdo de casi todas cuando estaban nuevecitas y míralas ahora, unas ruinas llenas de parches. La verdad es que yo también cargo con mis parches. Quizá no haya pasado por el quirófano tanto como otros, pero he tenido mi buena dosis de operaciones: las amígdalas, las vegetaciones, el apéndice, la vesícula, la próstata. La dentadura postiza la tengo desde hace no sé cuántos años. «La prótesis dental», que la llama el dentista. «Vamos, hombre, por el amor de Dios», le digo. «Sé muy bien lo que es y usted también.» La última vez que pasé por el oculista me prescribió dos pares de gafas, unas para el uso corriente y otras para leer, y no veo tres en un burro con ninguna de las dos. Con todo lo que llegué a caminar por esos suelos mojados de cemento del mercado me han salido varices y tengo que llevar unas medias elásticas que son una pesadilla para ponérselas y sacárselas y no sirven para nada. Y como además tengo los pies planos, tengo que ponerme esas malditas plantillas ortopédicas, con las que ando siempre como si estuviera a punto de dar un brinco. Y no recuerdo un solo momento de mi vida en

que no tuviera callos. Callos, juanetes y ojos de gallo.

—Venga ya, Joe —dijo Harry—. ¿Nunca te cansas de hablar de ti mismo?

En el rostro de Hewitt se dibujó una expresión de pasmo.

—No hablaba de mí. —Sonaba desconcertado y un poco herido—. Hablaba del sentido de la vida.

Harry empezó a decir algo, luego calló y se fue a la cocina. Como hacía mucho calor, me levanté a abrir una ventana. Saqué la cabeza por el hueco y escuché un momento el chapaleo del agua contra el casco. Dos de los botes de Harry iban cambiando lentamente de posición, amarrados a una estaca del bancal, y vi que empezaba a revertirse la marea. Se oyó el chasquido de la nevera al cerrarse y al cabo de un momento reapareció Harry con cuatro latas de cerveza. Se detuvo un momento delante de Hewitt.

—Perdona, Joe —dijo—. Solo quería desviarte del tema.

Dejó las latas sobre la mesa y comenzó a abrirlas.

—A mi entender —dijo—, el sentido de la vida es seguir con vida, seguir con vida hasta donde uno alcance.

(1959)

NOTAS

[1] *Sloppy Louie* puede traducirse como «Louie el Chapuzas» o «Louie el Descuidado». El *Sloppy Joe* es un sándwich de carne picada muy popular. (*N. del T.*)

[2] Cuero o piel de vaca. (*N. del T.*)

[3] Variedades de almeja oriundas de las costas de Estados Unidos Las más pequeñas que pueden pescarse legalmente se llaman *countnecks*, las de tamaño algo mayor se denominan *littlenecks* y *topnecks*, luego van las *cherrystones* y, por último, las *chowders*, que suelen comerse en las sopas del mismo nombre. (*N. del T.*)

[4] Célebre político de principios del siglo XX, elegido gobernador del estado de Nueva York en dos ocasiones. En 1928 fue el candidato demócrata a la presidencia de Estados Unidos. (*N. del T.*)

[5] Guiso preparado con langosta, mantequilla, crema de leche, coñac, jerez, huevos y pimienta de cayena. Se sirvió por primera vez a finales del siglo XIX en el Delmonico's, célebre restaurante neoyorquino de la época. (*N. del T.*)

[6] «Nearer My God to Thee» es un himno cristiano sobre el tema bíblico de la escalera de Jacob. (*N. del T.*)

[7] Nombre que recibe en Nueva York el *spot* o *Leiostomus xanthurus*, un pez similar a la corvina cuya primera gran afluencia registrada en el Hudson coincidió con la visita del marqués de Lafayette a los Estados Unidos, en 1824. (*N. del T.*)